



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

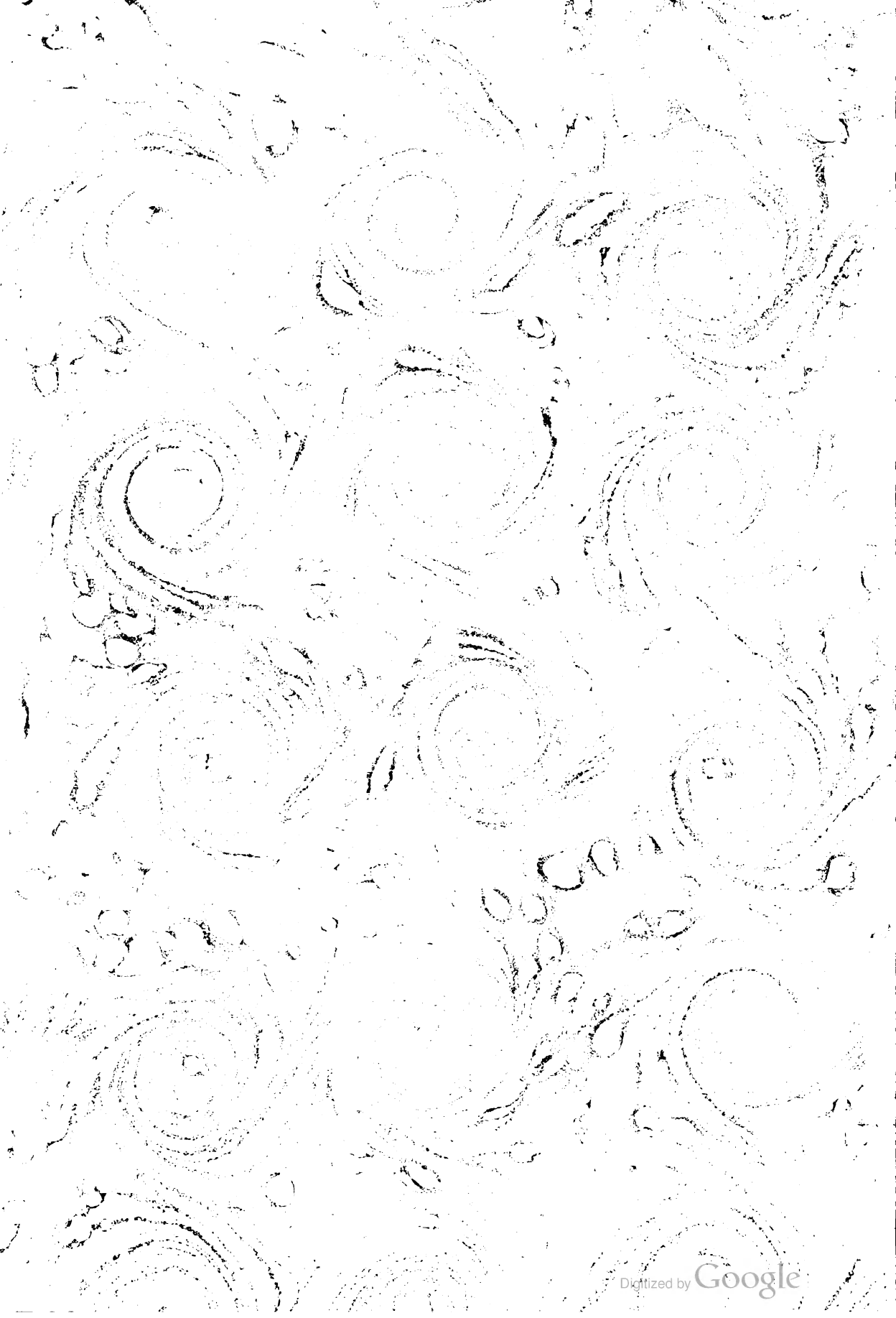
- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

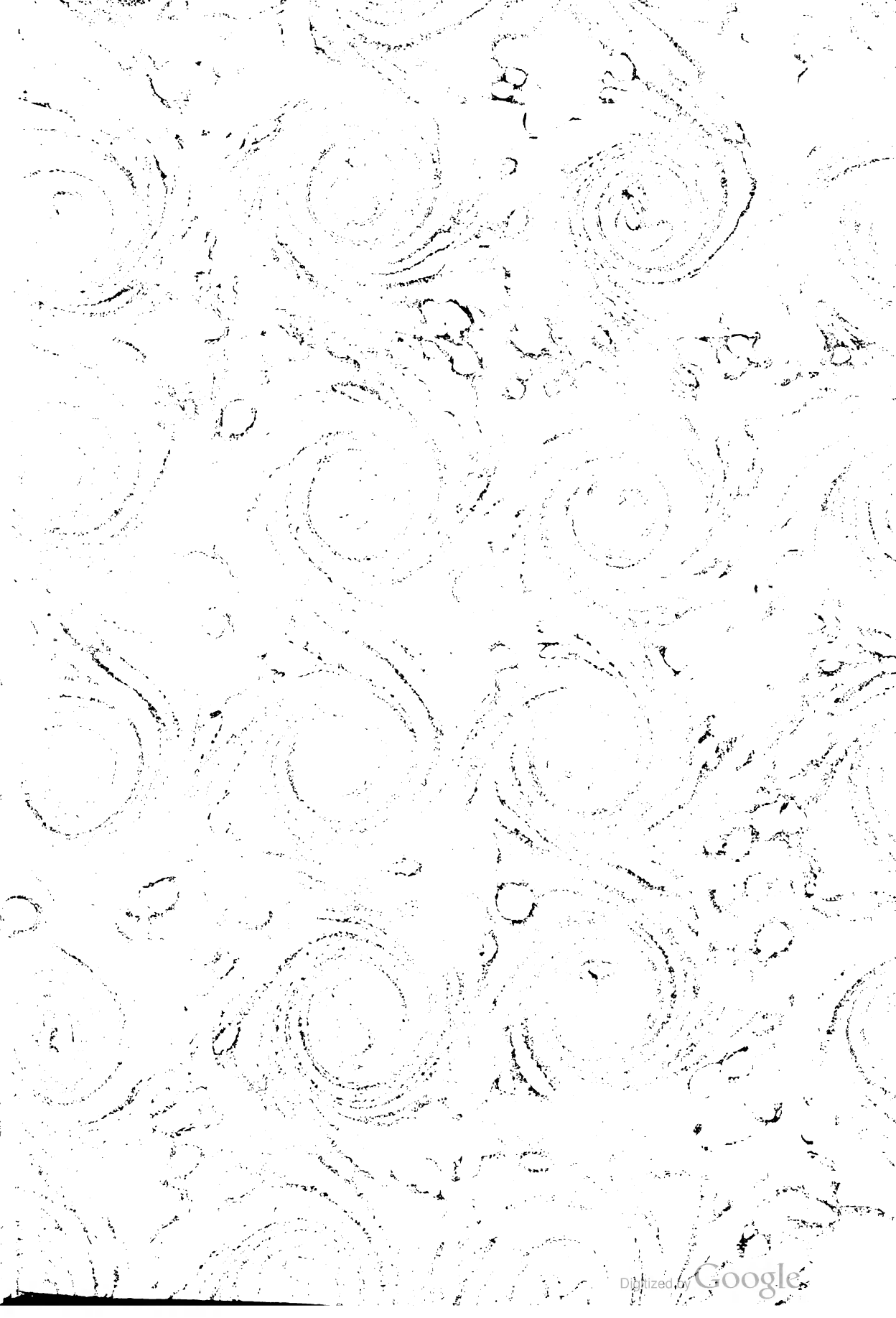
### About Google Book Search

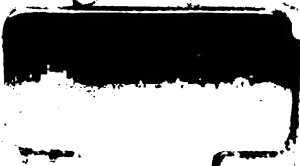
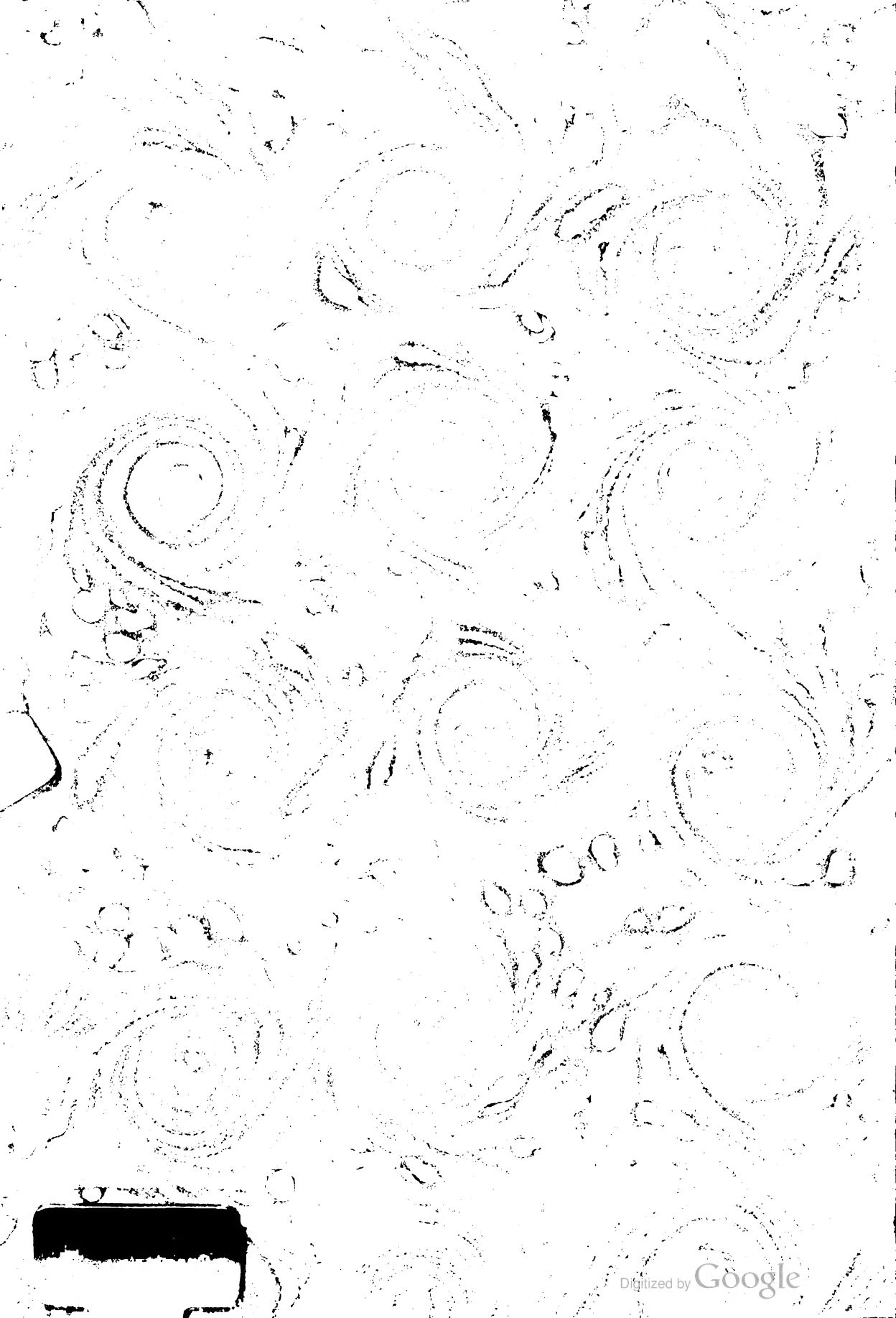
Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



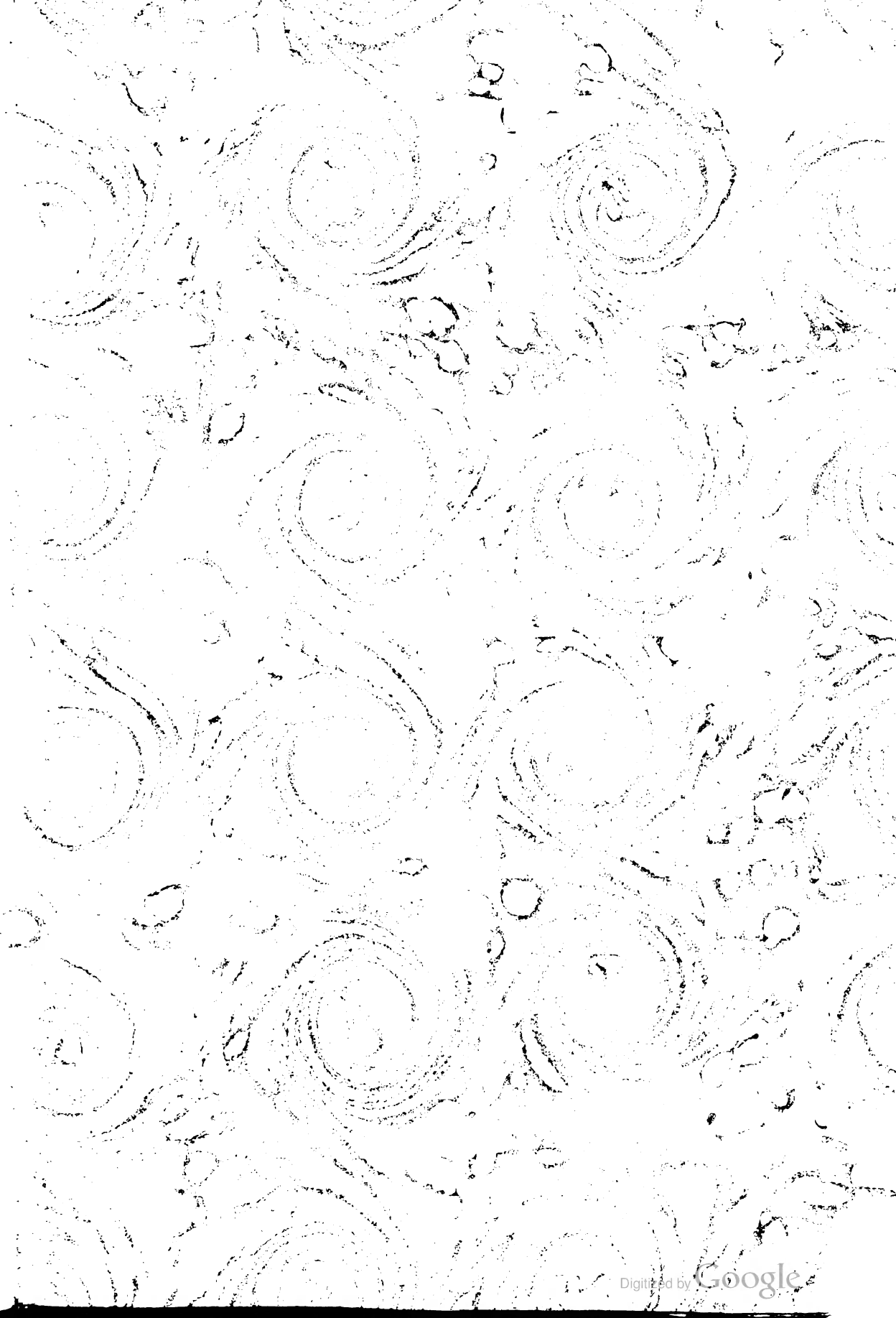














A 8

Monsieur <sup>(T)</sup> 21 et 22

B 4

C 8

D 8

etc

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

1711





**C**ômence la table du premier  
 lture des prouffitiz chapestres  
 & ruraulx lequel contient. vij.  
 chapitres. Dont le premier  
 chapitre parle de congnoistre la bonte du  
 lieu habitable en general. fuell. j.  
 Le second de sçavoir comment on cōgnoist sa  
 bonte et sa malice. fu. j.  
 Le tiers des vètz & de la cōgnoissance de  
 la bonte et malice. fu. j.  
 Le quart de leau conuenable a la vie de  
 l'home / & pour congnoistre sa bonte ou ma  
 lice. fu. ij.  
 Le quint des cours hostels & combles que  
 l'on doit diuersemēt faire en diuers lieux.  
 fuell. ij.  
 Le sixiesme de la disposition de la court &  
 habitacion de par dedens. fu. v. & vij.  
 Le septiesme de faire puyx & fontaines / &  
 comment leau sera trouuee et esprouuee.  
 fuell. ij.  
 Le huitiesme parle du chemin de leau.  
 fuell. ij.  
 Le neuuesiesme des cysternes et cysternes  
 les. fu. vij.  
 Le dixiesme parle des matieres des mai  
 sons. fu. vij.  
 Le onzieme chapitre parle de l'office de  
 celluy qui a la charge de la ville. fu. ix.  
 Et le douziesme parle de l'office du pere et  
 seigneur qui a la famille. Et comment  
 il doit acheter le champ / et enquerir de  
 l'oeuvre a son sergent et rendre raison.  
 fuell. ix.

**C**y fine la table du premier lture.

**C**y cōmence la table du second lture  
 en laquelle est traite de la nature des  
 plantes et des choses communes au la  
 bour en chascune maniere du champ /

lequel traite des choses qui sont cōue  
 nables et appartenent a toutes plan  
 tes. fu. p.

Le second chapitre parle de la diuersite de  
 la generation des plantes. fu. p.

Le tiers de la subsiance naissance & opera  
 tion des plantes. fu. p.

Le quart parle de la division des plantes  
 par ses parties inegales. fu. p.

Le quint parle de la diuersite des parties  
 simples & materielles des plantes & de la  
 cause de leur accroissement. fu. p.

Le. vij. parle de la generation & nature des  
 fruites / fleurs / et fructz. fu. p.

Le. vij. parle de la cōiunction / vñte / & di  
 uision des plantes. fu. p.

Le. vij. parle de la trāsmutation de l'une  
 plante en l'autre fu. p.

Le. ix. parle de la diuersite des alteration  
 qui sont faites es plantes. fu. p.

Le. p. parle de la diuersite de plantes prin  
 ses selonc la diuerse production et generatio  
 des fruitz. fu. p.

Le. p. parle des choses q̄ sont necessaires  
 a toutes plantes. fu. p.

Le. p. des choses q̄ sont a la generation  
 et croissance des plantes. fu. p.

Le. p. parle du siens et de la pourriture  
 et nourriture des plantes. fu. p. & p.

Le. p. parle de leau cōuenable a meu  
 rir le siens & au nourrissēmēt des plantes.  
 fuell. p.

Le. p. parle du puffle de arer / labourer /  
 & flosser la terre. fu. p.

Le. p. parle du labourage des champs  
 semables. fu. p.

Le. p. de la matiere & medicine po<sup>r</sup> faire  
 le chāp semable fertile & plātueux. f. p.

Le. p. du labourage du champ ou il y  
 a montaignes & valles. fu. p.

Le. p. du labourage du chāp nouvelles.  
 A ij

817841

2



317841

ment seme.

Le. pp. du ceps de la maniere de dissiper  
et oiter les mauuaises herbes. fu. ppj.

Le. ppj. de la maniere generale de semer.  
fueillet ppj.

Le. ppj. des manieres de plâter et estre  
les plantes. fu. ppj.

Le. ppj. des manieres de enter arbres et  
de conuertir les sauuages plantes en bon  
nes et franches fu. ppj. ppv. et ppvj.

Le. ppj. des dispositions esqelles peuet  
estre transmuées les plantes. fu. ppvj.

Le. ppv. des lieux conuenables a la genera  
tion des plantes. fu. ppvj.

Le. ppvj. de la cōgnoissance des terres et  
si elles sont brehatngnes ou plâtureuses.  
fueillet ppvj.

Le. ppvj. du siege puenable au chāp pour  
abondance et bien fructifier. fu. ppvj.

Le. ppvj. des garnissōs et puitsōs pour  
vignes/tardins/et champs. fu. ppvj.

Le. ppvj. de la puitsō et deffence cōtre les  
eues fleues et ruisseaulx. fu. ppvj.

**C** Cy fine la table du secōd liure.

Et ensuyt celle du tiers liure.

**C** Cy commence la table du tiers liure  
auquel est traite en particulier du labou  
rage/et du prouffit de chascune sciēce en  
ensuyuant l'ordre de a/b/c/ lequel con  
tient. ppj. chapitres/dont le premier  
traicte de l'aire et place ou se doit met  
tre et retratre le fruct de l'escorce.

fueillet ppv.

Le second des greniers. fu. ppv.

Le tiers de auoine. fu. ppv.

Le quart des chiches. fu. ppv.

Le quint de la petite chiche. fu. ppvj.

Le. vj. de chanure. fu. ppvj.

Le. vij. de froment. fu. ppvj.

fu. pp.

Le. vij. des seues.

fu. ppj.

Le. ix. dūg bleē cōe fromēt qui ressemble  
a speaulere. fu. ppj.

Le. x. des faseolz. fu. ppj.

Le. xi. d'git autremēt dit neele. f. ppj.

Le. xij. de yuroye autrement dit droye.  
fueillet ppj.

Le. xij. de lentilles. fu. ppj.

Le. xij. de lupins. fu. ppv.

Le. xv. de lin. fu. ppv.

Le. xvj. d'orge. fu. ppvj.

Le. xvij. de milh ou milice. fu. ppvj.

Le. xvij. du mil. fu. ppvj.

Le. xix. du pānc. fu. ppvj.

Le. xx. des poyes. fu. ppvj.

Le. xxj. de speaulere. fu. ppvj.

Le. xxj. du seigle. fu. ppvj.

Le. xxij. de la besce. fu. ppvj.

**C** Cy fine la table du tiers liure.

Et commence celle du quart.

**C** Cy commence la table du quart liure  
des prouffitz champestres et ruraulx de  
maistre Pierre des crescons. Auquel  
est traite des vignes et du labour qui  
leut appertient et la nature du prouffit  
du fruct d'icelles / lequel cōtient. p. vj.  
chapitres. Dont le premier chapitre de  
claire quel arbre est la vigne / et de la  
vertu de ses fueilles et croches/et aus  
si de la lerme qui decourt d'icelle.  
fueillet. ppvj. et ppvj.

Le second traite de la diuersite des vi  
gnes. fu. ppvj.

Le. iij. de la diuersite des especes et gentes  
des vignes. fu. ppvj.

Le. iij. des diuerses especes des vignes.  
fueillet ppvj.

Le. v. de l'aire et des places conuenables  
aux vignes. fu. p. j.

Des prouffitez champestres & ruraulx.

Le. vij. de la terre qui est conuenable aux vignes. fu. xij.  
 Le. viij. de la nourriture et disposiō de la terre ou lon doit planter la vigne. fu. xij.  
 Le. viij. en quel temps on doit cueillir les plantes des vignes/ & quelles plantes/et cōmēt on les doit garder & porter de pays en autre. fu. xliij.  
 Le. ix. quand et comment on doit planter les vignes. fo. xliij.  
 Le. x. des bourlons gettons & renouuellement des vignes. fu. xliij.  
 Le. xi. cōmēt on doit enter & inciser les vignes. fu. xliij.  
 Le. xij. de la maniere de tailler et purger les vignes et les arbres qui les portent. fu. xliij.  
 Le. xliij. de la formatiō des vignes & des arbres qui les portent. fu. xlv.  
 Le. xliij. de la lieure et rellement des vignes. fu. xlv.  
 Le. xlv. de fumer les vignes et des retrenchemens des saulces racines fu. xlv.  
 Le. xlv. de la maniere de houer et souer les vignes. fu. xlv.  
 Le. xlv. des empeschemens q̄ viennent aux vignes/ & de la cure d'icelles. fu. xlv.  
 Le. xlv. de la conseruation et garde des grappes nouvelles & fresches. fu. xlv.  
 Le. xlv. de la beu des grappes. fu. xlv.  
 Le. xlv. de l'appareil pour faire hédenges. fu. xlv.  
 Le. xlv. du temps conuenable pour hédenger. fu. xlv.  
 Le. xlv. de la maniere de hédenger. fu. xlv.  
 Le. xlv. cōmēt on doit fouler les grappes et en traiter le vin. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt on fait le verjus/ ou passe/ & vin cuit. fu. l.  
 Le. xlv. de la purgatiō du vin fait de

grappes aigres & corrompues. fu. l.  
 Le. xlv. de la cure du vin greue et tourmente deau & de pluye. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt on doit mettre vin es vaisseaulx. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt on peut auoir moust tout au long de l'an. fu. l.  
 Le. xlv. comment on peut scauoir si le moust ou vin cōtient eau & comment lon peut separer et offer. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt le moust peut estre cost espurge. fu. l.  
 Le. xlv. comment le moust ne bouillra point par dessus. fu. l.  
 Le. xlv. en quelz lieux le vin doit estre mis pour mieulx durer. fu. l.  
 Le. xlv. comment on transporte le vin de vaisseau en aultre & l'ordonance des vaisseaulx. fu. l.  
 Le. xlv. du temps et de la maniere de goustier & essayer vin. fu. l.  
 Le. xlv. comment on cōgnoist le vin du rable et bon a garder. fu. l.  
 Le. xlv. des nuyances & grieuz q̄ aduentent au vin. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt & en q̄ temps le vin est plus tourne & corrompu. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt on peut remedier q̄ le vin ne se tourne ne corrompe. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt le vin corne et trouble est clarifié & guery. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt lon noircist le vin et le mue lon en autre couleur. fu. l.  
 Le. xlv. cōmēt on mue le vin d'une saueur en autre. fu. l.  
 Le. xlv. comment le vin & les vaisseaulx serōt deliurez des aigreurs et mauuaises saveurs. fu. l.  
 Le. xlv. comment lon preserve & garde le vin de aigrir: et quand il est aigre pour le guérir. fu. l.

# La table

Le. p<sup>l</sup>ij. cde on fait du vin algre. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. p<sup>l</sup>v. des vertus du vin algre. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. p<sup>l</sup>vj. du vin / et de ses vertus et pro-  
 p<sup>l</sup>ietez. fuelllet. l<sup>vj</sup>.

**C** Et fine la table du quart liure.  
 Et ensuyt celle du quint.

**C** Et commence la table du quint liure  
 des prouffitez chapestres et ruraulx de  
 maistre Pierre des cresces. Auquel  
 est traicte des arbres portans fructz q  
 de la nature q prouffit qui en vient / le-  
 quel contient soixante et deux chap-  
 tres : cestassavoir des arbres portans  
 fruct. p<sup>l</sup>ij. Et de ceulx qui ne porrent  
 point de fruct. p<sup>l</sup>ij. Dont le p<sup>l</sup>ier  
 traicte des arbres en general. fu. l<sup>v</sup>.  
 Le second de lagmandier. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le tiers de barberts. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le quart des couldesters. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le quint des cerisiers. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. vj. de chastaignier. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. vij. du coigner. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. viij. du cironnier. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. ix. du cornillier. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. x. de chasne / rouet / q cerre. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xi. du figuer. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xij. du laurier. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xij. du meurier. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xij. du muonacq. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du mirte. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des nopers. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. de nesciers. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des ostutiers. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des pomniers. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des pomniers de grenate. fuell-  
 let l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des poltriers. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des prunies. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des p<sup>l</sup>schiers. fu. l<sup>vj</sup>.

Le. p<sup>l</sup>ij. du palmier. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. p<sup>l</sup>v. du pin. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. p<sup>l</sup>vj. du poture. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. p<sup>l</sup>vj. des sorbes. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. p<sup>l</sup>vj. de zezoule. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. p<sup>l</sup>vj. du zampre. fu. l<sup>vj</sup>.

**A**pres sensuuet les chapitres des ar-  
 bres q ne porrent point de fruct. Cestass-  
 uoir le premier de amedan. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le second de aperus. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le tiers de anozmis. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le quart de agnus castus. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le quint de boutp. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le sixiesme du bultson. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. vij. de brilt / q est dict ofter. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. viij. du cypres. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. ix. des cannes q roseaulx. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. x. de erable. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xi. de spine blanche. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xij. de spine tuisue. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xij. de spine cerfue. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xij. du sau. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du fescne. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du fraginagol. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du fusain. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des genestes. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. de yf. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du peuplier q s la boze. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. de ourme. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. des rosters. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du rosmarin. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du sapin. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du cecamor. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du saulx. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du sautgnet. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du sebus. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du sanguinon. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. de la scope. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. du camartst. fu. l<sup>vj</sup>.  
 Le. xv. de fencue. fu. l<sup>vj</sup>.



Le. p. p. de zinnus ou zinn? f. l. p. p. l. l. j.

**C**op sine la table du cinquiesme liure.  
Et ensuyt celle du sixiesme.

**C**op comence la table du sixiesme liure des prouffitez chapestres & curaulx de maistre Pierre des crescens. Auq<sup>l</sup> est traicte des vertus des herbes en cōmun. Et aussi des iardins & de leur labourage en cōmun. Et apres de toutes les herbes qui sōt semees & laboureres por la nourriture des corps humains. Et semblablement de celles qui sans semer ne labourer viennent et croissent de leur nature par la vertu du soleil/ et aussi de leurs vertus qui peuvent ayder et nuyre ausdictz corps humains. Et en est traicte de lune apres lautre selon lordre de a/b/c/ Lequel cōtient cent treize et ung chapitre. Dont le p<sup>m</sup>ier chapitre traicte des vertus des herbes en commun.

Le second traicte des iardins & de leur labourage en cōmun.

Le. iij. de lait.

Le. iij. de artoche.

Le. v. de onis.

Le. vij. de anet.

Le. viij. de asche.

Le. viij. de alupne.

Le. ix. de armoise.

Le. x. de aristologie.

Le. xj. de autosne.

Le. xij. de affodilles.

Le. xij. de aceteuse autrement dicte oseille  
fueillet

Le. xiiij. de bettes.

Le. xv. de boutrache.

Le. xv. de basilicon.

Le. xv. de berhotne.

Le. p. l. j. de branque bryne.

Le. p. l. j. de bistorte.

Le. p. p. de courges.

Le. p. p. de cōcombres & citruls.

Le. p. l. j. de concōbre aigre.

Le. p. l. j. du cresson.

Le. p. l. j. de clozee.

Le. p. p. des choulx.

Le. p. p. des choulx cabus.

Le. p. p. des ciboulletes et ctuos.

Le. p. p. de serfueil.

Le. p. p. de rommin.

Le. p. p. de chardons.

Le. p. p. de camomille.

Le. p. p. de calament.

Le. p. p. de centotie.

Le. p. p. de champignons.

Le. p. p. de cuscute.

Le. p. p. des cheueulx benetis.

Le. p. p. de cegre.

Le. p. p. de catapuce.

Le. p. p. de cetaij.

Le. p. l. de cestidone.

Le. p. l. de corlandre.

Le. p. l. de la grand consulse.

Le. p. l. de dypcan.

Le. p. l. de endive.

Le. p. l. de eptinoche.

Le. p. l. de enule.

Le. p. l. de esclatre.

Le. p. l. de epacique.

Le. p. l. de escalongne.

Le. l. de erique.

Le. l. de fenail.

Le. l. de flamura.

Le. l. de fumeterre.

Le. l. de fenugrec.

Le. l. de gramen autrement dicte herbe commune.

Le. l. de gralengue.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

fu. p.

A iij

Le. vltij. de gentianne.	fu. pcvij.	Le. pcvij. de plantain.	fu. cv.
Le. lxx. de gariofllee.	fu. pcvij.	Le. pcvij. de polipode.	fu. cv.
Le. lxx. des gentilles de goupil.	fu. pcvij.	Le. pcvij. de pastinaque.	fu. cv.
Le. lxx. des gentilles de chien.	fu. pcvij.	Le. pcvij. de pourcelaine.	fu. cv.
Le. lxxij. de hyssop.	fu. pcvij.	Le. c. de papre/dicte papre.	fu. cvij.
Le. lxxij. de hyssop.	fu. pcvij.	Le. c. de poulteul.	fu. cvij.
Le. lxxij. de tusquame/ autrement dicte	fu. pcvij.	Le. cij. de rours & nauetz.	fu. cvij.
hannebanne.	fu. pcvij.	Le. cij. de rasan.	fu. cvij.
Le. lxx. de tartus/ autrement dicte barba-	fu. pcvij.	Le. cij. de raps.	fu. cvij.
ron.	fu. pcvij.	Le. cv. de rue.	fu. cvij.
Le. lxxij. du lys.	fu. pcvij.	Le. cvij. de ruble.	fu. cvij.
Le. lxxij. de langue de chien.	fu. pcvij.	Le. cvij. de reguelice.	fu. cvij.
Le. lxxij. de lapace & parelle.	fu. pcvij.	Le. cvij. de sacitron.	fu. cvij.
Le. lxx. de lactue.	fu. pcvij.	Le. c. de safran.	fu. cvij.
Le. lxx. de lentisque.	fu. pcvij.	Le. c. de surmontain/ ou salmontain	fu. cvij.
Le. lxx. de laureole.	fu. pcvij.	fuelllet	cvij.
Le. lxx. de lape.	fu. pcvij.	Le. c. de stasizagre.	fu. cvij.
Le. lxx. de leuesche.	fu. c.	Le. c. de esquille.	fu. cvij.
Le. lxx. de melons.	fu. c.	Le. c. de seneue.	fu. cvij.
Le. lxx. de melilot.	fu. c.	Le. c. de stuctum/ ou petit choul aigre	fu. cvij.
Le. lxx. de mercure.	fu. c.	fuelllet	cvij.
Le. lxx. de mauue.	fu. c.	Le. c. de scorbiu/ autrement dicte all sau-	fu. cvij.
Le. lxx. de mozele.	fu. c.	uaige.	fu. cvij.
Le. lxx. de mente.	fu. c.	Le. c. de sperage.	fu. cvij.
Le. lxx. de meu.	fu. c.	Le. c. de sinzimbre.	fu. cvij.
Le. lxx. de marube.	fu. c.	Le. c. de sauge.	fu. cvij.
Le. lxx. de mandragore.	fu. c.	Le. c. de scabieuse.	fu. cvij.
Le. lxx. de matoraine.	fu. c.	Le. c. de senacions/ autrement dicte cress-	fu. cvij.
Le. lxx. de nape.	fu. c.	son deaue.	fu. cvij.
Le. lxx. de nenusar.	fu. c.	Le. c. de serpentine.	fu. cvij.
Le. lxx. de neelle.	fu. c.	Le. c. de serpil/ autrement petite pou-	fu. cvij.
Le. lxx. de napel.	fu. c.	treul.	fu. cvij.
Le. lxx. de ortigan.	fu. c.	Le. c. de sature/ autrement dicte sars-	fu. cvij.
Le. lxx. de oignons & ciboules.	fu. c.	riete.	fu. cvij.
Le. p. de ortie.	fu. c.	Le. c. de toustoues bleue/ autrement	fu. cvij.
Le. p. de potreaulx.	fu. c.	dicte lombarde.	fu. cvij.
Le. p. de pauot.	fu. c.	Le. c. de tetralt/ autrement herbe tu-	fu. cvij.
Le. p. de penceban/ autrement dicte fenoi-	fu. c.	satque.	fu. cvij.
porchin.	fu. c.	Le. c. de tapse.	fu. cvij.
Le. p. de persil.	fu. c.	Le. c. de tapse barbe.	fu. cvij.
Le. p. de psittum.	fu. c.	Le. c. de thimus/ dont la fleur est	fu. cvij.

epithimam. fu. c. p.  
 Le. c. p. p. de violette. fu. c. p. j.  
 Le. c. p. p. de Berge a pastour. fu. c. p. j.  
 Le. c. p. p. de Voluble. fu. c. p. j.  
 Le. c. p. p. j. de Bitriole/autrement dicte par  
 ritatre. fu. c. p. j.  
 Le. c. p. p. j. de ysope. fu. c. p. j.  
 Le. c. p. p. j. de yringe / autrement dicte  
 salemonde. fu. c. p. j.  
 Le. c. p. p. d. de yreos/autrement dit tagleau  
 ou flambe. fu. c. p. j.

**C**y fine la table du sixiesme liure.  
 Et commence celle du septiesme.

**C**y commence la table du septiesme  
 liure des prouffiz champetres et ru-  
 raulx de maistr Pierre des crescons/  
 le quel contient deux parties.

**E**n la premiere partie & premier chapitre  
 est traitee comment les prez surt creez/ &  
 quel air/ quelle terre/ quelle eau/ & quelle  
 place ilz requierent. fu. c. p. j.  
 Le second chapitre comment les prez sont  
 procurez & faictz & renouellez. fu. c. p. j.  
 Le tiers chapitre comment on doit culti-  
 ver le soyn & garder/ & quel puffed on peult  
 ventr. fu. c. p. j.

**E**n la seconde partie & quatriesme ch-  
 pitre est traitee des boys & forrestz qui vien-  
 nent de leur propre nature. fu. c. p. j.  
 Le cinquiesme et dernier chapitre traitee  
 des boys qui par art sont faictz et ordon-  
 nez. fuelllet. c. p. j.

**C**y fine la table du septiesme liure.  
 Et ensuyt celle du huitiesme.

**C**y commence la table du huities-  
 me liure des prouffiz chapestres & ru-

raulx de maistr Pierre des crescons/  
 auquel est traitee des bergiers lartins  
 et choses delectables. Et des arbres et  
 herbes/ & de leurs fructz/ & comment ilz  
 doient estre demenez par art/ le quel con-  
 tient huyt capitres.

Le premier chapitre traitee de petitz ber-  
 giers des herbes. fu. c. p. j.

Le second traitee des bergiers des moy-  
 nes personnes. fu. c. p. d.

Le tiers traitee des bergiers royaux & de  
 des autres nobles puissans et riches sei-  
 gneurs. fu. c. p. d.

Le quart traitee des choses q peuvent estre  
 faictes pour la delectation es garnisons  
 des cours & des bergiers. fu. c. p. d.

Le quint des choses q lon peult faire es  
 lieux chapestres pour delectatiō. fu. c. p. d.

Le. d. j. des choses qui donnent delecta-  
 tion enuiron les vignes et leurs fructz.  
 fuelllet. c. p. d.

Le septiesme des choses qui aduient en-  
 uiron les arbres qui donnent delectation.  
 fuelllet. c. p. d.

Et le huitiesme des delectations des lart-  
 ins et des herbes. fu. c. p. d.

**C**y fine la table du huitiesme liure.  
 Et ensuyt celle de neufoiesme.

**C**y commence la table du neufoies-  
 me liure des prouffiz chapestres & ru-  
 raulx de maistr Pierre des crescons/  
 auquel est traitee du prouffit qui vient  
 de toutes bestes q lon nourrist pour le  
 bien comun/ & aussi des volatiles & des  
 mousches a miel/ Lequel cōtient cent &  
 cinq chapitres/ dont le premier chapi-  
 tre traitee de dont traitent les huyt li-  
 ures precedens: et apres traitee des che-  
 uaulx en general. fuelllet. c. p. d.

- Le sercch chapitre traite de leage des che-  
 uaulx & des tumentz. fu.cxxviiij.  
 Le tiers de la forme des bonnes tumentz  
 pour concepuoir & commettre on les doit ten-  
 nre & ordonner. fu.cxxix.  
 Le quart de la naissance du cheual & comment  
 on le doit tenir quand il est ne. fu.cxxx.  
 Le quint de la maniere de prendre les pou-  
 lins & de les aprouoir. fu.cxxx.  
 Le vij. de la garde des cheuaulx fu.cxxx.  
 Le viij. de la doctrine & mortification des  
 cheuaulx. fu.cxxx.  
 Le xij. de scauoir cognoistre la beaulte  
 du cheual. fu.cxxx.  
 Le. xij. des signes de la bonte du cheual.  
 fuelllet fu.cxxx.  
 Le. x. des signes de la mauuaisite & vice/  
 et du profit des cheuaulx. fu.cxxx.  
 Le. xij. des maladies des cheuaulx et de  
 leur cure. fu.cxxx.  
 Le. xij. de la maladie du mur & aussi de la  
 cure. fu.cxxx.  
 Le. xij. des glandes & des escroelles & de  
 la cure. fu.cxxx.  
 Le. xij. des maladies accidentelles des  
 cheuaulx & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. du ber ou beruolage. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie appelee antiquoz &  
 de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la cognoissance de stragullie.  
 fuelllet fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie appelee sturs et  
 de leur cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. des douleurs du cheual & de la cu-  
 re fuelllet fu.cxxx.  
 Le. xv. de infusion ou enfonture et de la  
 cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie appelee pulstine ou  
 bustine & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie appelee infestuce  
 et de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie de scalinite et de  
 la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie appelee argaras-  
 tus/dict trechois et de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de cymotra ou moque & de la cure  
 fuelllet fu.cxxx.  
 Le. xv. du froid de la teste et de la cure.  
 fuelllet fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie des yeulx & de la  
 cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. du cor & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie du polmon & dicit  
 au dos du cheual & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie des espaulles et de  
 la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de plusieurs autres maladies.  
 fuelllet fu.cxxx.  
 Le. xv. des maladies qui viennent aux  
 piez & aux cuisses des cheuaulx. Et pre-  
 mierement du mauferu. fu.cxxx.  
 Le. xv. des bleceures de la hanche et  
 de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la bleceure de l'espaule & de  
 la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la greueure de la poitrine et  
 de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie appelee zardie  
 et de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de l'espaule et de la cure.  
 fuelllet fu.cxxx.  
 Le. xv. de la courue ou de la courbe/  
 & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de l'espine & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de fures & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de accincture ou nerfure & de la cu-  
 re. fuelllet fu.cxxx.  
 Le. xv. de la maladie de scortlate & de la  
 cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. de bleceure de spines ou d'aucun  
 boys & de la cure. fu.cxxx.  
 Le. xv. des galles & de la cure. fu.cxxx.



## Des prouffitez champestres & ruraux.

**Le. p<sup>re</sup>. des grappes & de la cure. f. cxxij.**  
**Le. p<sup>re</sup>. des creuaces & de la cure. f. cxxij.**  
**Le. p<sup>re</sup>. du châtre & de la cure. f. cxxij.**  
**Le. p<sup>re</sup>. des fistules & de la cure. f. cxxij.**  
**Le. p<sup>re</sup>. de la maladie & est appelée pal-  
pizon. fu. cxxij.**  
**Le. l. de la furine & de la cure. fu. cxxij.**  
**Le. l. des maladies des p<sup>re</sup>s & des ogies  
& p<sup>re</sup>mièrement de la maladie de p<sup>re</sup>. f. cxxij.**  
**Le. l. de la maladie appelée suposte/ & de  
la cure. fu. cxxij.**  
**Le. l. de le spumeature aultrement spon-  
tacture des ongles. fu. cxxij.**  
**Le. l. de la dessolure des ongles et de  
leur cure. fu. cxxij.**  
**Le. l. de la mutatiō des ongles. f. cxxij.**  
**Le. l. de diuerses encloctures et de leur  
cure. fu. cxxij.**  
**Le. l. de la maladie appelée fic & en la-  
tin appelée sicus & de la cure. fu. cxxij.**  
**Le. l. des generauly signes des mala-  
dies des cheualx. fu. cxxij.**  
**Le. l. des mules & muletz. fu. cxxij.**  
**Le. l. des asnes. fu. cxxij.**  
**Le. l. des beufz/ des choroaulx/ & de la  
cure. fu. cxxij.**  
**Le. l. de lon doit tenir choroaulx & ba-  
ches. fu. cxxij.**  
**Le. l. quand & comment les choroaulx  
doquent estre menez pour saillir les ba-  
ches. fu. cxxij.**  
**Le. l. comment on doit tenir les beaulx  
& comment on les doit ap<sup>re</sup>uoir. f. cxxij.**  
**Le. l. des beufz/ & q<sup>l</sup>z on les doit a che-  
ter/ & comment on les doit garder/ & a quoy  
on congnoist leur eage. fu. cxxij.**  
**Le. l. des maladies des beufz & de leur  
cure. fu. cxxij.**  
**Le. l. des diuersitez des beufz et des  
baches & de leur prouffit. fu. cxxij.**  
**Le. l. des ouailles/ moutōs/ & b<sup>re</sup>b<sup>re</sup>s**

**q<sup>l</sup>z on doit acheter & eslire & de la cognoss-  
sance de leur sante & maladie. fu. cxxij.**  
**Le. l. p<sup>re</sup>. p<sup>re</sup>met on doit tenir ouailles/ mout-  
re/ & faire paistre/ & en q<sup>l</sup>z lieux. f. cxxij.**  
**Le. l. quand & comment les moutōs doiuent  
aller aux b<sup>re</sup>b<sup>re</sup>s & cōbit de rēps les b<sup>re</sup>b<sup>re</sup>s  
portēt / & quelz doiuent estre les moutōs/ et  
quantes b<sup>re</sup>b<sup>re</sup>s fussent a vng moutō. fu. cxxij.**  
**Le. l. quand on doit cōbit les ouailles.  
Et quand et comment on les doit signer. fu. cxxij.**  
**Le. l. de la cōgnossance de leage des  
b<sup>re</sup>b<sup>re</sup>s. fu. cxxij.**  
**Le. l. quand & comment on les doit entre-  
& faire les formages & garder. f. cxxij.**  
**Le. l. des maladies des b<sup>re</sup>b<sup>re</sup>s & de  
leurs cures. fu. cxxij.**  
**Le. l. comment on doit tenir & gouverner  
les aigneaulx. fu. cxxij.**  
**Le. l. du prouffit des aigneaulx b<sup>re</sup>-  
bis & moutōs. fu. cxxij.**  
**Le. l. des cheures/ boucz/ et cheures  
aulx lesq<sup>l</sup>z on doit eslire/ & comment on les  
doit tenir/ & par q<sup>l</sup> temps elles portēt/ & de  
leur eage/ sante/ & prouffit. fu. cxxij.**  
**Le. l. des trupes verrōtz & coch<sup>re</sup>s/  
lesq<sup>l</sup>les on doit eslire & p<sup>re</sup>met on les doit te-  
nir & p<sup>re</sup> q<sup>l</sup> rēps elles sont p<sup>re</sup>ngz & aussy de  
leur eage de leur sate & prouffit. f. cxxij.**  
**Le. l. des chiens lesq<sup>l</sup>z on doit eslire  
comment on les doit tenir & enseigner & du  
prouffit qui en vient. fu. cxxij.**  
**Le. l. des pasteurs q<sup>l</sup>z & cōbit doiuent  
estre/ & comment ilz se doiuent auoir &  
maintenir. fu. cxxij.**  
**Le. l. des garēnes & de la place aux  
lieux et autres sauuagines & de la ma-  
nere de les encloze. fu. cxxij.**  
**Le. l. des piscines/ fosses/ & poissōs  
enclos. fu. cxxij.**

Le. lxxxiij. des paons.	fu. cpl.	close/et cueillie.	fu. cpl. lxxij.
Le. lxxxiiij. des faisans.	fu. cpl. j.	Le. cttij. quand et comment on peult pren	dre le miel des mousches.
Le. lxxxv. des oyres & oysons.	fu. cpl. j.	fu. cpl. lxxij.	
Le. lxxxvi. des canes & canars.	fu. cpl. j.	Le. c. de faire le miel & la cire.	fu. cpl. lxxij.
Le. lxxxvij. des gelines/coqs/& pouletz/	fu. cpl. j.	Le. c. de tout le prouffit des mousches	a miel.
& cōment on les doit garder.	fu. cpl. j.	fu. cpl. lxxij.	
Le. lxxxviii. des coulōbiers / et quelz ilz	fu. cpl. j.		
dotuent estre.	fu. cpl. j.		
Le. lxxxix. comment les nouveaulx cou	fu. cpl. j.		
lombiers dotuent estre premierement gar	fu. cpl. j.		
nys & peuples de coulombs.	fu. cpl. j.		
Le. xc. comment on doit tenir les coulōbs	fu. cpl. j.		
pour pl <sup>9</sup> Boulentiers demourer & biez fru	fu. cpl. j.		
ctifier.	fu. cpl. j.		
Le. xcj. de l'office de celluy qui garde les	fu. cpl. j.		
coulombs.	fu. cpl. j.		
Le. xcij. du prouffit des coulōbs.	fu. cpl. j.		
Le. xcij. des turtrelles & pour ordonner	fu. cpl. j.		
leur lieu.	fu. cpl. j.		
Le. xciii. des esfourneaulx/merles / per	fu. cpl. j.		
dris/& catilles/& cōmēt on les doit nourrir	fu. cpl. j.		
et maintenant pour porter fruct.	fu. cpl. j.		
Le. xciv. du siege des mousches a miel / et	fu. cpl. j.		
du lieu convenable.	fu. cpl. j.		
Le. xcvi. q <sup>l</sup> z les vasseaulx a mousches a	fu. cpl. j.		
miel dotuent estre.	fu. cpl. j.		
Le. xcviij. comment les mousches a miel	fu. cpl. j.		
naissent.	fu. cpl. j.		
Le. xcviij. q <sup>l</sup> les mousches on doit achap	fu. cpl. j.		
per/quand et comment on les doit trou	fu. cpl. j.		
uer & emporter.	fu. cpl. j.		
Le. xcix. comment on doit tenir/et procu	fu. cpl. j.		
rer les mousches a miel.	fu. cpl. j.		
Le. c. des maladies des mousches et de ce	fu. cpl. j.		
qui leur nuist et de la cure.	fu. cpl. j.		
Le. c. des meurs de la doctrine & de la vie	fu. cpl. j.		
des mousches.	fu. cpl. j.		
Le. c. quand et pourquoy la compaignie	fu. cpl. j.		
des mousches y st/& cōment on sct quand	fu. cpl. j.		
elles dotuent y st.	fu. cpl. j.		
Le. c. cōment leur compaignie sera en	fu. cpl. j.		

**C**y fine la table du neufiesme liure.  
Et ensuyt celle du dixiesme.

**C**y cōmence la table du .x. liure des  
prouffitz chāpestres & ruraulx de mals  
stre Pierre des crecēs/auquel est traicte  
cōment on doit prēdre les oyseaulx  
de propre & autres/& les bestes saulvages  
& poissōs:& de diuers & subtilz ens  
gins qui sont a ce necessaires. Et aussi  
comment on doit dompter/gouverner/  
et assaictier lesdictz oyseaulx de propre &  
en voler. Leq<sup>l</sup> liure cōtient .xxij. cha  
pitres dōt le p<sup>mi</sup>er parle des oy  
seaulx de propre en general.

fuell. cpl. j.

Le. ij. chapitre des espreutiers.	fu. cpl. j.
Le. iiij. de la beaulte des espreutiers / et de	fu. cpl. j.
la cōgnoissance/& de leur bōte.	fu. cpl. j.
Le. iiij. cōmēt on nourrit les espreutiers	fu. cpl. j.
appriuoise & enseigne. Et quelz oyseaulx	fu. cpl. j.
ilz prennent / et comment ilz sont muez.	fu. cpl. j.
fuell. cpl. j.	
Le. v. de l'enseignement de lespreuter et de	fu. cl.
la maniere de apprendre quil ne laisse son	fu. cl.
maistre.	fu. cl.
Le. vi. des maladies de lespreuter & de le's	fu. cl.
cures.	fu. cl.
Le. viij. des auflours.	fu. cl.
Le. viij. des faulcons.	fu. cl.
Le. ix. de la diuersite des faulcons.	fu. cl.
Le. x. de la beaulte et noblesse des faul	fu. cl.
cons.	fu. cl.
Le. x. cōmēt les faulcōs sont nourrtz/	fu. cl.

## Des prouffitiz chapestres et ruraulx.

apptuolsez & enseignez.	fu. clj.
Le. vij. des maladies qui aduennent aux sauuons.	fu. clj.
Le. viij. des esmerillons.	fu. clj.
Le. viij. des gerfaulx.	fu. clj.
Le. xv. de latgle.	fu. clj.
Le. xvij. du guue et de la guuette.	fu. clj.
Le. xvij. comment les oyseaulx sont prins a la retz.	fu. clj.
Le. xvij. comment on prend les oyseaulx aux lacz.	fu. clj.
Le. xvij. comment on prend les oyseaulx a la gluy.	fu. clj.
Le. xvij. comment on prend les oyseaulx a la baliste et a la r. Et autres manieres.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. xvij. de la prise des bestes sauuages/ et premierement comment on les prend aux chens.	fu. clj.
Le. xvij. comment on prend les bestes sau- uages a la retz.	fu. clj.
Le. xvij. comment on les prend aux lacz/ a la catge/ou geole de fer.	fu. clj.
Le. xvij. comment on les prend a fosses.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. xvij. dautres manieres dengins a prendre bestes sauuages.	fu. clj.
Le. xvij. de prendre les souris.	fu. clj.
Le. xvij. de la prise des poissos. Et pre- mierement comme ilz sont prins a la retz.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. xvij. comment on prend les pois- sons a huchez & a cannes faictes d'osier.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. xvij. comment on prend les poissos a lameillon.	fu. clj.

**C**y fine la table du dixiesme liure.  
Et ensuyt celle du vnziesme.

**C**y comence la table de lonziesme li

ure des prouffitiz chapestres & ruraulx de maistre Pierre des creies. Auquel il recte en general les manieres des ri- gles et traictez de tous les dix liures precedens. Et premierement du premier liure/ qui contient huit chapitres: dont le premier traicte de la congnouissance du lieu habitable en comun.	fu. clj.
Le second de la congnouissance de la r.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. iij. de la congnouissance des vents.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. iij. de la congnouissance des eaux.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. v. de la congnouissance du siege & du lieu habitable en comun.	fu. clj.
Le. vj. des codes et des maisons.	fu. clj.
Le. vj. des puyx et cisternes.	fu. clj.
Le. vj. des manieres des maisons.	fu. clj.
fuelllet	clj.

**C**Après sensuyuent les manieres des  
regles et traictez du second liure qui con-  
tient. vij. chapitres: dont le premier traic-  
te de la qualite des terres et de la di-  
uersite des champs.

Le second de arer/ fossoyer/ et labourer.	fu. clj.
fuelllet	clj.
Le. iij. des semences.	fu. clj.
Le. iij. de leue des plantes.	fu. clj.
Le. v. de fumage et de liminution des plantes.	fu. clj.
Le. vj. dautres principes des plantes et de leurs operations.	fu. clj.
Le. vj. des parties des plantes.	fu. clj.
Le. vj. de la plantacion & generation des plantes.	fu. clj.
Le. ix. des entes.	fu. clj.
Le. x. des medecines des arbres et de la terre.	fu. clj.
Le. xj. des garnisons.	fu. clj.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles & traictez du tiers liure/qui s'ont des greniers/des grains/et aussi des semailles. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du quart liure. Qui contiennent sept chapitres. Dont le premier traicte daucunes generalles choses communes des vignes. fu.clvij.

Le second de selection des plantes de la vigne. fu.clvij.

Le. iij. de la plantation de la vigne. fu.clvij.

Le. iiij. de l'incision de l'ente de la vigne. fu.clvij.

Le. v. de tailler les vignes. fu.clvij.

Le. vij. de souper les vignes. fu.clvij.

Le. viij. des grappes & du vin. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles & traictez du quint liure & sont es arbres & de leur labourage. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du sixiesme liure/qui contiennent sept chapitres. Dont le premier est des tardins/& des herbes/& de l'air/de la terre/et du siege convenable pour les tardins. fu.clvij.

Le second du foyffement des tardins. fu.clvij.

Le troisieme des semailles des tardins. fu.clvij.

Le quartiesme de la pousse des tardins. fu.clvij.

Le. v. quant on doit cueillir les herbes/les fleurs/les fruits/& racines. fu.clvij.

Le. vij. des vertus des herbes. fu.clvij.

Le. viij. de la conseruation & garde des herbes et semences. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du septiesme liure/qui contiennent trois chapitres. Dont le premier traicte des prez et quel air/terre/eaue/et siege ilz destrent. fu.clvij.

Le second comment les prez sont faictz/procurez/et renouvellez. fu.clvij.

Le tiers comment le foyn est cueilliz/et garde/& de son prouffit/& des boys. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles & traictez du huitiesme liure/qui contiennent cinq chapitres. Dont le premier traicte des boys. fu.clvij.

Le second de la diuersite des vergiers. fu.clvij.

Le tiers des choses qui sont faictes entour les vignes et leur fruit qui donnent delectation. fu.clvij.

Le quart des choses qui croissent la delectation et entour les arbres. fu.clvij.

Le quint des choses delectables en tardins et en herbes. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du neuuesme liure qui contiennent sept chapitres. Dont le premier traicte en brief des cheuaux et lument. fu.clvij.

Le second de la doctrine et mortification des cheuaux. fu.clvij.

Le tiers des generalles cognoscances de la beaulte/bonte/et malice des cheuaux. fu.clvij.

Le quart des maladies des cheuaux. fu.clvij.

Le. v. des beufz & des vaches. fu.clvij.

Le. vij. des brebis & ouailles. fu.clvij.

Le. viij. des mouches a miel. fu.clvij.

**E**t après sensuyuent les matieres des



**D**e naturelle inclination & desir est q pour ce q le cultiuer mēt & la beut du chāp po<sup>r</sup> les trauaulx q sont cōtinuelz souuerainemēt requiert force des habitāz : pourtant mēt il aduis q cest choses cōuenable de baillier en ce premier liure la doctrine des choses qui appartēnt & sont moult cōuenables au sauluer mēt du lieu habitable & d'aucunes choses q sont necessaires a habitaciō. Je diray dōcques tout premieremēt de la cōgnoissance & de la bonte du lieu habitable en general : & ceste est entendue en cinq choses / cest assauoir en la purete de l'air / en la force des bētz / en la bōte des eaues / en la qualite du siege & en la bōte plātueuse de la terre dont les quatre sont traictez ou premier liure & le quint est traicte ou second liure. On doit bit toutes ces choses cōsiderer par tresgrand diligence auāt que on face son lieu habitable assy que par trop grā haste apres le fait ne sensuyue dure penitēce du dommalge des personnes ou des biens laquelle len nesperoit pas quāt on esistoit.

**D**e l'air et comment on congnoist sa bonte & malice. Chap. ij.



Dus lysons selon Aulcēne q l'air est lung des elemēs & son lieu naturel est enuiron leau & est enuiron de lelemēt du feu et est sa nature chaulde & moiste suppose q nulle cause ne luy aduēne par dedās q en aucune maniere le cōuertissent & muent. Et son essence quāt elle est bonne elle arde aux princes et aux gens de noble nature en les clarifiant & sont en corps & en entēdes mēt alegez & en hault esleuez. Il est dōcques necessaire de cōsiderer pour auoir bō air q ne soit pas pourry ne trop chault ne trop froit ne moiste oultre mesure ne aussi trop sec / car l'air pourry pourrist les humeurs & fait pourrist l'humeur q enuiron le cuer : car il luy approche & vient moult pres. Et l'air q est trop eschauffe lasche les iointures & resolt & esmeut les humeurs & affoiblit & resolt l'esprit et toute la vertu / et si croist la soif & affoiblit la digestiō pour ce q dissolt la chaleur naturelle q est l'instrument de vie & de vertu & dōne couleur laune

¶

pource quil dissolt les humeurs sanguins qui sont auoir couleur vermeille/ car pource quil fait la cole surmorder les autres humeurs & eschauffe le cuer dune estrange chaleur & fait les humeurs fluere & les pourrissi & transporte aux cõcauitiez & aux soybles mēbres. Il nest pas bõ aux corps sains: mais en aulcune maniere il ayde aux ydropicqs & aux paralitqs & a ceulx q̃ sōt trop moistes en nerfs & en veines. Sauoit pource q̃ lair froit fait retourner la chaleur naturelle au par dedans toutesfoiz il cause reume & affoiblissi les nerfs & fait la Voie renouer. Il empesche grãdemēt & fait bõne digestiō & en force les opaciōs secretes de nature & erueille lappetit & le dōne bõ & finablement il est p̃ cõuenable aux corps sains q̃ nest lair trop chaud: & lair moiste est bon a plusieurs cõplexiōs / il dōne bõne couleur & rēd le cuer bel & mol & fait auoir les p̃uitz ouuers mais il rēd a cor̃ruptiō et putrefaction / & seair luy est contraire. Deues & cõsideres les choses dessusd̃ cest certain q̃ la moyēne attrēpance de lair est quāt il est cler & pur & net: & tel doit il estre q̃s & esleu/ car lair se il est bõ & cler & attrēpe a q̃ subsistē q̃lque estrange a la cõplexiō de lesperit ou cõtraire nest point meslee/ mais q̃ donne sante ou sauuement aux habitāz & les garde. Et aussi les plātes & les arbres seld̃ Albert propremēt en balzē et fructifient mieulx/ cestuy est elisable et a choisir. Et se il est mauuais & q̃l p̃ ait vapeurs de mauuais es eues cōme de fūg̃z mares ou fossēz dormāz il fait tout le cõtraire & trouble tout & fait la p̃sōne triste & courrouce & mesle les humeurs & cor̃rompt les plātes / & pource les ṽs arbr̃s & herb̃s mortifiāz blēss̃ / cor̃rōpēt / & occiēt les fruitz des arbr̃s & des plātes. Et cōclud Autenne en sōm̃e q̃ air q̃ est tost refrois

apres le tour du soleil & q̃ legierement se eschauffe quāt le soleil retourne est b̃z subtil / & celluy q̃ fait au cõtraire si luy est cõtraire. Finablement celluy est le p̃tre de tõ q̃ estraine le cuer & estoupe et restrait lair trayemēt de lair quāt a aspirer & res̃pirer. Or dict Paladi⁹ pour ceste cause q̃ la s̃te de lair declatē les lieux frāz et esloignē de basses balces et ou il ny a pas grosses nuers ne obscures / & la cõsideracion des corps & des cõplexiōs des habitāz / cest assauoir silz ont bõne couleur & visue / se me & nette attrēpance de teste / bonne & clere veue & les yeulx nets / se ilz oyent clere ment & enēdēt bien / se ilz ont bōnes artēres en la poitrine / cest adire q̃ ilz ayēt nette Voie & bōne / Vo⁹ pource par ces signes scauoir la bōte & s̃te de lair / car le mauuais air fait tout le contraire.

Des Vens & de la cõgnissance de leur bonte & malice. Chap. liij.



Se traictier des Vens selon Autenne est pource que les Vens et leur cause viennent & sont engendrez en deux manieres / l'une est generale a tõ Vens / & lautre q̃ est propre au Vent dune cite ou dūg̃ lieu ou daultre / et generallement il est verite q̃ le Ṽt de midy selon plusieurs lieux et cite est chaude & moiste / il est chaude pource q̃l vient de la p̃te du soleil & moiste pource q̃ en plusieurs lieux ñr demeture est deuers midy si enuoye le soleil fort les vapeurs q̃ se meslēt avec q̃s le Ṽt / & pource le Ṽt de midy lair ha la force & amolte & ouure les p̃uitz & trouble les humeurs & les trair de dedans le corps au par dehors & cause pesante g̃riefue es ṽeilles q̃s et cor̃rompt les humeurs q̃ doiuent ystre & t̃lz ṽs sont r̃cheoir es maladies & affoiblissiēt & engend̃ēt epilepsie & apesantissent & sōt dormir & causent f̃er



mes pourries/mais ilz ne ennuyent point  
a la gorge. Certaine chose est q les vrs de  
sepeçtion q lon appelle gakerne sont froiz  
pource qlz passent par dessus mōtaignes  
& terres froïdes ou il ya moult de neiges  
& sont serz/pource q en eulx ne se loingnēt  
pas moult de vapeurs/car en la partie de  
sepeçtion na pas grāt resolution & le plus  
p passent par dessus caues gelers & par de  
sets & pource le vent ensoxe & endurest et  
desseind cleremēt les choses q stuent & clost  
les cōbutz et fait forte la vertu digestiue  
& estraine & endurest le vītre & fait vīner  
& nettoie lait de pourriture & de pestilence  
& le guarist/mais quāt le vent de sepeçtiō  
ensuyt le vent de midy il aduēt du vīr de  
midy flux & du vent de sepeçtion espreut  
te par debās & pource sōt multiplies reu  
mes ou chies & maladies de poitrine. A hō  
me doit dōcques desirer le vīr dōient: car  
il est moult attrēpe entre chault et froit/et  
sont les vent dōiēt plus serz q ceulx dōc  
cibēt. Ceulx de sepeçtion vers oxiēt ont  
moins de mer q ceulx de sepeçtiō vers oc  
cibēt. Les vrs dōiēt se ilz venēt a la fin  
de la nuyt & au cōmēcemēt du tour ilz vīe  
hont de lait q la est attrēpe & pour le soleil  
assoubeille & espure & son humeur est la ap  
peticee / & pource ilz sont plus serz et plus  
subelz & se a la fin du tour & au cōmē  
ment de la nuyt ilz venēt ilz sont tout le  
cōtraire. Et toutesfoiz generallemēt vāiēt  
mieuilx les vrs dōiēt. q les vrs dōcibēt/  
chascū peult cleremēt cōgnoistre q les vrs  
dōcibēt sōt grādemēt pē moistes q ceulx  
dōiēt car ilz passēt par dessus la mer et se  
ilz venēt a la fin de la nuyt & au cōmē  
mēt du tour ilz vīent de lait ou le soleil  
na point ouure et seront plus gros et plus  
espes. Et se ilz venēt a la fin du tour & au  
cōmēcemēt de la nuyt il aduēt tout le

cōtraire. Toutesfoiz on doit scauoir q les  
tugemens devant dīez se muent aucunes  
foiz po' aultres causes/ Car en aucunes  
citez & en plusieurs lieux les vrs de midy  
sont plus froiz quāt il y a mōtaignes par  
deuers le midy esquelles montaignes il  
ya signes & les vrs passent par dessus/  
Les vrs de midy se cōuertissent en froïda  
te pour les montaignes sur lesquelles ilz  
passent. Et aussi il aduēt que les vrs  
de sepeçtion sont plus chaulx q ceulx de  
midy quāt ilz passent par les desers ou ilz  
sont ars et brulz.

**D**e leue conuenable a la vie  
de l'homme et pour cōgnoistre sa  
bonte ou malice. Chap. iij.



**S**avoir si comme dīet Aulcēne  
est lūg des elemēs ou s'il nest  
pur element cest lūg des en  
gēbrez des elemens. Et son  
propre lieu naturel est q elle enuironne la  
terre & q elle est enuironnee de lait quant els  
le demeure en son propre siege naturel/et  
est froide & moiste se aultre nature cōtraire  
ne luy vīēt par debās. Cest element cy pres  
se es choses q sont ca val engēbrez grāt  
aide a figurer formes. Car cōbiē q choses  
moistes pōent legieremēt les figures en  
gēbrez & emprintes toutesfoiz elles les  
recourent legierement ainsi cōme le corps  
dur de terre le recoit durement aussi le res  
tiēt il plus durement. Et pource q le moiste  
de nature deane & sec terrean sont attrēpez  
ensemble le sec acquerra du moiste si que  
il racoura tost les formes figurees et le  
moiste acquerra du sec q il les retiēne for  
ment. Et ce luy aduēt de rectification &  
pareille equation abtusemēt & figuratiō  
et pour le moiste le sec est retenu quil ne se  
separe/ & pour le sec le moiste est deffūdu q  
ne seffūne & desquetter. La cōsideratiō des

raues en ceste science est double. Car l'une est bõne pour hõmes & laboureurs/ & l'autre est bõne pour les plâtes. Et premierement de celle q̃ est bõne aux hõmes le parleray. Selonc Auticene les eaues q̃ sont meilleures q̃ les autres sont eaues de fontaines de terre franche en laquelle terre nulle disposition des estranges qualitez a q̃lcõque seigneurie. Du les eaues qui sont pierreuses car elles sont plus nettes & mieulx despendues q̃ deffoubz la terre elles ne pourrissent. Toutefois celles q̃ sont de franche terre sõt meilleures q̃ les pierreuses mais quelles soient courans & descouuertes au soleil & aux vens / car de ces poĩtz elle acquiert la noblesse. Et sõt plusieurs eaues courans q̃ ne sont pas descouuertes. Celle eaue q̃ court sur boe franche q̃ n'est pas puante ne oide come des mares vault mieulx q̃ la pierreuse/ car celle boe nettoie l'eaue & luy oste les choses & qualitez estranges q̃ y estoient meslees & si la coule et les pierres nõt pas telle vertu. Et se il aduient q̃ celle eaue soit grande & queure soit par la force de son cours ce q̃ est mesle en elle est conuert y en sa nature & que de son fil elle tende et queure vers orient / cest la meilleure des eaues. Et de tõt plus ce estõgne de son commencement & de sa source & de tant plus est meilleur. Et ap̃s ceste celle qui va a septentrion vault le mieulx/ mais celle q̃ va du couchant a midy est mauuaise & par especial quant les vens de midy venent. Et celle q̃ descend de lieux haults auant q̃ les autres bõtez sont les meilleures & sont come douces & legieres en poĩt et de legier est eschauffee & aussi de legier refroidie pour ce q̃lle est si folue & en nature purifier et est froide en yuer et chaude en estee & repelle la saueur ne odeur surmoiant & ce qui est aux en iceille est caricost cux & de legier res-

solue & dissolt. Mais nous deuõs scauoir q̃ le poĩt est des experimẽs qui aydēt a cõgnoistre la disposition de l'eaue/ car l'eaue q̃ est plus legiere en plusieurs dispositions est la meilleure & le poĩt est congneu par la mesure. On la cõgnoist aussi si lon prent deux eaues diuerses et lon y mouille deux pains dũg mesme poĩt & puis qu'ilz soient sechez forment & ap̃s soient pesez l'eaue dũc le pain sera plus legier sera la meilleure. Sublimatio distillatio et decoctio si vertifie et amendent les mauuaises eaues/ car l'eaue cuxte est de malice enflure q̃ l'autre selonc les sages medecis pour ce q̃ la cuxture fait la substance plus subtile & est par ce clarifiee y dessus & le gros terreestre demeure ou sõt en bas pour ce q̃ les cõmixtiõs terreestres descendent legierement de substance subtile & nõt pas de la matiere grosse/ espesse/ disqueuse/ & glueuse. Entre les eaues qui sont a tort les eaues de pluies sõt bõnes & par especial celles q̃ viennent en este quant il tonne forment/ mais toutesfoys a ceste eaue de pluie vient plus souuent pourrir et corrompe q̃ aux autres cõbien q̃lle soit la meilleur/ & la cause si est pour ce q̃lle est la plus subtile & la plus pure/ car toute substance corporelle de tant q̃lle est plus subtile de tõt prent elle plus tost aucune passion/ celle eaue pourrie respesche la volat & le pis/ car elle corrompt et pourrit les humeurs. Et se il aduient q̃ lon preigne trop d'eaue de pluie corrompue et quelle gtefue quant lon mangē choses aigreselles corrompues a la corruption & donnent seurete cõtre le peschẽment de celle eaue mais les eaues des puits & des puits sõt mauuaises au regard de l'eaue des fontaines/ car les eaues des puits sont deues resuẽmẽtes & de long temps enlofies q̃ recourent terre estreinte grosse matiere/ des eaues q̃ passent par les



aduitz de plâs il puet q̄lles t̄engnēt aulcune chose de la nature du plomb & pource engēdēt souuēt flup de v̄tre mais leaue de palus & de mares banle pis que celles des pays car leaue du pays sourt cōtinuellemēt & est purifiée & amēdēe de ce q̄ loy en scaldet hōys dōe s̄o mouuēmēt est cōtinue & n'est pas la closture contrainte si longuement ne elle ne gis̄ pas longuement sur sa source/mais leaue de palus & de mares se pourrit en gis̄t & dormāt sur la terre p̄rtie & cor̄rūpue. Les eaues des mares sont mauuaises & pesātes/car en puet elles ne s̄ōt poit t̄sprop̄tes fōys q̄ pour les nēiges qui y chēt & pource elles engēdēt sicume & aussi pource q̄lles s̄ōt t̄schauffees en este elles engēdēt coles & pour leur espēseur & ce q̄lles sont mēsees auec̄q̄s terre t̄sreche et pour leur resolutiō subtile sont engēdēes en ceulx q̄ les boiēt. Douleur & f̄s̄eur de rate & de cuer & en sont les entrailles enflēes & engrossēes & deuēnēt les eptēmitēz seiches & maigres et les espaules et le col & leur v̄tre trop foyt desir de boire & de māger & sont leurs v̄tres res̄sais & a grāt peine peuent iceulx vomir & aucunes fois aduēt q̄z chēt en ydropisie p̄r ce q̄ la quistē & la grosse substance de leaue demeure en ceulx. Et aussi le v̄t̄t aucunes fois apostume ou polmon ou en la rate & leur v̄t̄t grāt flup de v̄tre & en est la foye affoibly & enencourent en plusieurs autres grāz malādies. Et les fēmes en plusieurs manieres en sont enflēes & ne y cōroguēt pas si bē & en s̄ōt moins yf̄actemēt engrossēes et en f̄aēt plus grāt douleur & a pl̄s grand peril & si en f̄aēt t̄s̄s̄ plaīs d'apostumes & de rācle & de bours & de diuerses malādies. Et leur v̄t̄t souuēt une malādie appelée mōst̄r̄ quēlles aydēt estre grosses & s̄ōt la sont pas & sont souuēt leurs enfans mōst̄r̄

geux & es v̄t̄t̄s gēs biennēt fleurs de grand ardeur pour cause de la seicheresse de leurs natures & de leurs v̄tres. Et les eaues esquelles est mēseē substance de metalx ou aultre chose sēd̄able & eaues saintes s̄ōt mauuaises de cōmun cours cōbien q̄lles donnent ayde a aucunes malādies/car leaue ou la v̄tre du fer a seigneurie ayde a ce q̄ les entrailles s̄ōt plus fortes & dant̄ cōtre flup de v̄tre & en croissēt les v̄tres appētitures. Les eaues de neiges & de glaces s̄ōt grosses/car la neige et leaue de glace se elle est morte & ne soit poit mēseē a aultre chose q̄ ait mauuaise vertu se elle est dissoute & en soit faite eaue ou se de elles mesmes sont mures en eaue elle sera bōne / m̄s̄ elle nuyt a ceulx qui ont douleurs es nēfz et quant on la cūyst elle retourne a sa bōte & se leaue glāce est de mauuaise eaue ou ait este nēge t̄enne en foy mauuaise vertu & estrāge pour cause des lieux ou elle est cheue & desordue elle sera mauuaise. Leaue de froidure attrēpre est la mēlleure de toutes combien q̄lle blesse les nēfz et ceulx q̄ ont apostumes es entrailles/car elle fait le stomac foyt & f̄idōne appēt̄t. Leaue chaulde cor̄rūpt la digestion & fait la biābe nager en le stomac & aussi aucunes fōys est cause de ydropisie & de es̄ic̄q̄ et de gaste le corps. Mais leaue chauffer qui est t̄iede engēd̄e abhominatiō de stomac & fait vomir & se on la chauffe plus que t̄iede & on la boit souuēt fōys a leu yelle laue moult le stomac et amolli le v̄tre / mais la boire souuēt n'est pas bon pource que elle affoiblit la vertu de le stomac. Et celle qui est moult chaulde res̄olue la collique et b̄isse les v̄tres foyez de la rate/mais leaue salte fait le cōp̄ amēgrir & serbet & pour la grāt foye de la qui v̄se & t̄enche elle t̄s̄traint a la sty

pour la secheresse de sa nature & corrompt le sang & engendré graille & rōgne & opilatiōs & poutre apers eue salee son doit mander choses q̄ appellēt & prouoquent l'appetit & lascheté/cōbien q̄ aulcunes fois elle a pōs bien a ceulx q̄ ont le Ventre mol pource q̄ les caues grosses & pesdes demeurent plus longuement ou corps & ne desrēbent pas si tost. Le triacle et remede cōtre telles caues est de pēdre douces choses & vertueuses. Les caues plaines d'alun ne seuffrēt pas q̄ les supfluitēz aux sēmes queurent trop forte ne q̄ elles crachent sang et deffendent de ce q̄ vīēt des emortuēdes mais mainēt mal les corps q̄ sont enclins a sēures. Et les caues fectres resoluēt la rate & aydent a ceulx q̄ ne peuēt faire fait de mariage/mais celles q̄ tiennent nature daratry sont prouffitables a corruption de cōplexion/& peuuent estre amēdes p̄ estre forte couler & cuytes pource q̄ par les couler la substāce de leue est deffeurée de ce qui est mesle avec elle / et sur tout le meilleur est de la distiller en sublimāt. Boyre eue avecq̄ vin est bon pource q̄ elle en oste la malice q̄ est de la nature de petite penetration & trespassement. Boire vng petit de eue avecq̄ vin aigre est chose entretēe pour le vuant par especial en este/car elle oste laideur de trop boire. Eau salee se peut boire avecq̄ vin aigre & avecq̄ trop aceten p̄ ou il y aura trēpe fortes sures chāches & telles choses. Et a p̄s eue plaine d'alun & p̄s q̄ son doit boire ce qui dissolt nature & le vin est proprement ce q̄ p̄ se peut faire & valloir quand on le boit. Et sur eue amere son doit donner choses douces et vertueuses / mais avant q̄ son boire eue dormant de p̄s ou il y a corruption & poutre son ne doit p̄s boire ne manger choses chauldes et nourritiffes / mais choses aigres & aceten-

ses & frultz froitz & coings et pōmes mēciēnes & aigres. Sur eues grosses & troubles son doit vser de aulx q̄ est bō alun de iame/car il les clarifie. Et aussi oignons est bne des choses q̄ plus oste les malices de plusieurs caues/car ilz sont cōme trācles a celles malices. Et proprement cybours les & oignons avecq̄ vin aigre & aulx aussi/quant aux choses froides lectues le sont. Aulcunes fois aussi il aduient cōe dit Parlaty q̄ la plus certaine nature des caues fait bne secrete greuāce q̄ ne se peut congnostre p̄ les raisons dessusdictes & pource ne l'apprēns a cōgnostre par la dispositiō des habitācs & des p̄sōnes q̄ en vīent en cōsiderāt leurs faces quant a sante & a couleur & a la seuerete de leurs chies / se ilz ont poit douleur ou agoisse ou poulmō ou en la poitrine ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz sont point enflēz se ilz ont aulcun mal en la vessie et telles besongnes. Et se tu voyes ceulx habitācs sains & haitez si n'ayes poit de suspectiō ne de lait ne des fōtānes ne des caues.

Des cours hostels & combles que lon doit diuersement faire & en diuers lieux. Chap. v.



Le siege des habitatiōs & des terres a deux regards. L'un q̄ regarde le salut & la sante des habitācs; & l'autre q̄ regarde la plante et la bonte de la terre pour mēculx fructifier. Premièrement nous dirōs de la nature cōuenable au p̄mier regard. Nous dirōs doncq̄ sauoir q̄ selonc Aulcūne les dispositiōs des lieux habitables & courtois diuersifient pour cause des hautesces & pour cause des p̄sōndes valers & aussi pour cause de la dispositiō de la terre celle est boise morte ou enāt ou argilleuse ou se il y a vertus de minerai ou metalice

deuies au peu deuies ou po<sup>r</sup> la dispositiō  
des choses prochaines cō d'arbres ou ri-  
uières ou de fosses ou charōignes ou de sē-  
blables choses. Et de montaignes ou de  
mers q̄ soient pres desd<sup>s</sup> lieux. Les lieux ha-  
bitables chaulx multiplient les cheuulx  
et sōt crespes & quāt il y aura en ces lieux  
grāds resoluōs/ & l'humour sera amenui-  
see la vieillesse sauuerā & vieūa tost sēde  
il est en la terre des mores de moxiene: car  
a ceulx q̄ la demeureēt la vieillesse le<sup>r</sup> viēt  
a. xxx. ans & sont leurs cueurs paoutenx  
pource que les esperis sōt moult resoluē/  
mais es lieux habitables froiz les corps  
et les cueurs sont de plus grād hardiesse et  
digerēt mieulx leur viāde: & se les per-  
sonnes sont moissies/ et ilz demeurent en telz  
lieux ilz serōt gras & charnus & biē habū-  
sans en sang & en gresse & serōt les vaines  
parfondes & muceres & serōt blācs & rōdes.  
Et ceulx q̄ demeureēt en lieux moissies ont  
belles faces & rōdes cuites/ & quant ilz la-  
bourēt ilz sōt tost trauaillēz ne leur este ne  
les eschauffe pas moult/ ne lyuer aussy ne  
les refroidi gueres & leur viennēt fieurs  
de lōgue demeure & doulours au vētre. Et  
aup<sup>s</sup> femmes habōdāces de grāde purgatiō  
& aup<sup>s</sup> gēs moult de flux demorōides. Et  
en ces parties a grād nōbre de gēs q̄ chēt  
deplēz. En lieux habitables seizes cō-  
plexions des habitācs sōt seches & se des-  
che & egrossie leur cutule & etuel leur selche  
& est le<sup>r</sup> este moult chault & le<sup>r</sup> puer moult  
froiz: es lieux chaulx les habitācs sōt sātē  
& fozs & peuuēt assez de labour & viuēt lon-  
guemēt es lieux habitables psons/ ceulx  
q̄ y demeureēt sont en grād vapostie et arde-  
rent feblesse de force & habōdent en vaines  
q̄ pas ne sōt froides p especial se rōdes sont  
rodes & dormācs cōme sōt raues de mades/  
ou de flux & est leur alimantuals. Quant

est des lieux habitables qui sont plains de  
pors & descouuers leur air en este est moult  
chault & en puer tres froit et sont les corps  
des habitans durs & sermes & ont moult  
de cheuulx & sont fozs & de fortes volac-  
tes & apparācs & a leur secheur sē domina-  
tion en leur cōplexiō & sōt moult esueillēz  
& peu dormācs & aussy sont de mauuais-  
meurs & maniere & inobediēt & sont fozs a  
bataille & subetiz & agus en plusieurs ars  
Des lieux q̄ sont es montaignes pleines  
de neiges autel en est le iugement cō des  
autres terres froides & sont leurs terres  
pleines de viē. Et tant cōme les neiges y  
sont les viēs y sōt bōs/ mais quāt la neige  
se rmet & dissolt sil y a montaignes q̄ des-  
cēt les viēs il y a grāds vapeurs. Es lieux  
habitables pres de mer la chale<sup>r</sup> & la froi-  
dure sōt contrāpes pour son humour & sōt in-  
obediēce en cōtre possiōs/ mais habitent es  
lieux de sepeitriā te repue vng. mesme iu-  
gemēt cōme des cietēz & tēps froiz ou sont  
multipliers maladies de restraindre et de  
opressiōs/ car la sōt multipliers humeurs  
assemblees secrettement ou corps & toutes-  
foys ilz ont bōne digestiō & viuēt lōgue-  
mēt & en leur corps est tost guerite rōgne et  
cācle po<sup>r</sup> leur force & bōte de leur sūg/ & po<sup>r</sup>  
ce aussy q̄l n'y a y de hors cause q̄ les lasche  
ou q̄ les desqueneure/ mais po<sup>r</sup> la grāt cha-  
leur de le<sup>r</sup>s cueurs il ont me<sup>s</sup> & pōiōs de  
lours. De ceulx q̄ habitent es lieux vers  
mibi les iugemēs en sōt telz cō les iuge-  
mēs des terres & tēps chaulx & est salce et  
ensouffree la grolgne<sup>r</sup> pris des eaues q̄ sōt  
en ces peies. Et sōt les testes de ceulx q̄ de-  
meurēt ceste pe<sup>r</sup> pleines de moissies mar-  
res/ car le mibi le<sup>r</sup> sātē ce auoir & ouure aissi  
en eulx & sōt le<sup>r</sup>s vētres molz & lasches po<sup>r</sup>  
ce q̄ le<sup>r</sup> de seid b le<sup>r</sup>s chēfz en le<sup>r</sup>s sdomācs  
le<sup>r</sup>s mēbres sōt lasches & febles & le<sup>r</sup> sē.

sont greuez & pesés & leurs desirs de boire & de manger sont foibles ilz sont engourdis & non nrits de bien & pource sont foibles leurs chieuz & leurs estomacs & sont a grant peine gueries ne mollifient leur rongne & gratelle. Aux femmes aduient grâces purgatives & maladies & sont a grant peine bien refectives & souueressors elles sont aborifs & auors pour la grant multitude de leurs maladies. Aux hommes aduient q̄ leur yst de leurs vêtres stup de sang & emorroides & si ont oblatime & maladies es peulx moiste q̄ de legier est guerie. Aux vêts q̄ ont passez ci quante ans il leur vêt persiste pō leur reume/ & communement leur vêt cōe a tō pource q̄ leur chieuz est plain de reume & de froidure & ont petite esperie/ seblesse & epilence. Et leur aduient q̄ fleurs ou chaleur & froidure sont assēblez & fleurs longues & pueriales & p̄nuys: mais peu le aduient fleurir/ pource q̄ leurs vêtres sont lasches et nō pas estaines & sont les subtilles humeurs dissoltes. Des lieux orientels habitables deuous scauoir q̄ la cite q̄ est ouuerte vers orient & q̄ de droit le regard en oppose est saine & de bon air/ car le soleil au commencement du iour se esleue dessus et clarifie l'air et puis laisse l'air clarifie & sen depart & vident vers subtilz sur elle / lesq̄z le soleil luy a enuoyez & puis si les enfuit & continēt les mouuemens des vêts & du soleil. Mais des lieux habitables occident est a scauoir q̄ la cite q̄ est descouuerte vers la p̄te occident & couuerte contre orient le soleil ny vêt fors q̄ rare & si tost cōme il y vêt il se cōmence a eslongner/ car il ny vêt pas en approchant & pource ne assourisse poit l'air ne desseche/ mais le laisse gros & moiste/ & se il leur enuoye vêts il leur enuoye doct̄ vêt & de mōy. Doncq̄ leur iugement est le iugement des cites moistes & de moistes es

pleyds q̄ ont grosse chaleur et grossiment attrēpee et se ce n'estoit pource q̄ vient de l'espeueur de l'air leur nature seroit cōme seblable a la nature de printēps / mais il y a moins de sūte en telz lieux q̄ es terres doziēt pour la tresgrande diminutiō de bon air. Et pource q̄ veult estre lieu p̄ habiter il doit cōgnoistre la terre la cite & le lieu pour plus hault habiter & cōmēt la disposition en est sa haultesse & sa parfondur et ouuerture et couuerture et aussi la disposition de leuee et sa substance et cōmēt elle est selon sa couuerture et ouuerture et son siege & sa parfondesse & se elle est exposee a vêts ou en terre par sōbe. Et si doit on cōgnoistre les vêts q̄ y veniēt se ilz sont saiz et froiz et aussi quel voisinage elle a ou de mer ou deauces ou de mōtagnes & montagnes. Et si doit on scauoir q̄lle soit la terre & le siege quāt a sante et quāt a maladies & q̄lle maladies aduennent communement a ceulx q̄ y demeurent. Et auers ce doit on scauoir de quelle force sont les habitans et leurs desirs & leurs digestions et la bōte de leur nourriture et q̄lz edifices ilz ont et aussi q̄lle encauite a la cite & selle est grant et large ou se les entrees sont estroictes et se les portes & fenestres sont orientales & septentrionales. Et entre les autres choses il doit auoir diligence de bien regarder & les vêts doziēt y puissent vêtir & entrer en leur habitacion et q̄ le soleil y puisse entrer au matin en aucun lieu / car cest celluy q̄ adresse & purifie l'air. Et q̄ y ait voisinage deuers doulces nobles courtes et nettes & soyēt froides en puer et chaudes en este et quelles soient bien distinctes de celles q̄ sont muces et copes/ car cest vne chose bien cauenable & p̄fitable. Du siege de la ville & de la maison escript moult noblement Par: rō & en especial cāt pour cātō des habitans

eide pour fruitages / & dicit q'ville doit estre  
 edifiee p'especial en tel lieu q'il y ait riuiere  
 dedans la ville: et se faire ne se peut / au-  
 moins q'ile ait caue bte p'chaine q' queure  
 cōtinuellemēt ou q'ile soit nee / et se il ny a  
 caues btes lon doit faire cisternes des-  
 soubz les maisōs ou dedās q' marchiez a-  
 fin q' les hōmes ayēt leur caue d'une part  
 & les bestes daultre part / & par especial on  
 doit bien auoir regard de faire edifier vil-  
 les au p' racines des mōtaignes plaines de  
 bois q' faire le peut. affin q' les labōurages  
 soient molz et les pastures bates et aussi  
 ou les vns bōs p'ficables & sains puissent  
 vīter et q' le soleil y bteigne egalemēt & pl<sup>us</sup>  
 de p' deuers oriēt. Et si tu es contrainct de  
 edifier pres daultre fieuue garde q' tu ne le  
 mettes encōtre toy / car en puer il te seroit  
 oultrageusemēt froit / et mal sāt en este.  
 Lon doit aussi scauoir q' sil y a aultre pal<sup>ais</sup>  
 ou aultre chose q' le dālle porte q'z prouēt  
 sercher / et alors y naittēt aultres petites  
 bestes menues et si petites q' a peines les  
 peult on veoir a loeil & bōtēt parmi l'air et  
 entrēt debēs les corps des gēs par la bou-  
 che & par les narilles & engendrent fortes  
 maladies dōt dicit vne sentēce diuerse. Lō  
 doit escheuer et garder q' la ville ne tende  
 vers la partle ou le plus gref vent a croir  
 fume de vīter & q'ne soit pas en vne sa-  
 bue balce mais en hault lieu pource q'ile  
 en vault mieulx et plus sātēmēt effoier  
 & sil y furuenoit aucune chose p'raire elle  
 en seroit plusost chassée: & auerques ce le  
 lieu ou le soleil stēt tout le iour en est pl<sup>us</sup>  
 sāt et se aucune besteteles nuisans nait-  
 sent pres de ce lieu ou se elles y viennent  
 ou sōt trāsportees de leger elles en sōt cha-  
 res ou meurent la tantost. Si pluyes ou  
 vents ou ruyssaulx descēdēt soubdain  
 eulx q' sont en balce en sont plusost

greuez que ceulx qui ont leurs edifices en  
 hault lieu: et aussi les lieux haults sont  
 plus seurs cōtre les larrōs et pilleurs que  
 les bas. Es villes on doit faire estables &  
 abuoirs q' en puer puissent estre haults et  
 celliers en lieu plat p' mettre vin & huy-  
 le en vassaulx. Et greniers pour garder  
 frutz sechement & grains & foing et lieu  
 ou la famille se puit recueillir et reposer  
 aps le labeur en tēps chault & froit. Et est  
 conuenable a celluy q' est garde de la ville  
 dauoir vne chābre pres de la porte affin q' il  
 satche q' y entre ou yst de nuit ou q' len ap-  
 porte ou emporte par especial sil ny a poit  
 de portier determiner. Chard escripte ville  
 courtoise estre edifiee pour habōdance en  
 bon lieu pource q' se tu edifies en bon & gra-  
 cleu tardin les gens y vīdēt plus bōs  
 lentiers le fons en sera meilleur au y bē-  
 bras plus souuēt & plus bōulētiers & si en  
 receras pl<sup>us</sup> de fruit & en vendras mieulx  
 & plus legeremēt tes choses a tes voisins  
 tu en auras plusost ouuriers & a meilleur  
 marche pour faire ton labeur / et le te se-  
 ront mieulx.

De la disposition de la court et habi-  
 tation de par dedans. Chap. vij.



Des cours & des cōdes q' lō doit  
 faire ou champ pour habiter le  
 seignēt et ses gens & seruiteurs  
 et pour habberger les fruitz / et  
 nourrir les bestes sont plusieurs cōsidera-  
 tōs. Car le lieu ou tu deulx faire ta court  
 est affiz entre aultres maisōs / ou il est estō-  
 gnē des aultres. Aps il est en terre platne  
 ou en mōtaignes / ou en lieu seur / ou en  
 lieu petilleu. Se il est entre les aultres  
 maisons de la ville il na pas mestier de si  
 gāt force ne de closture: pource que il n'est  
 pas si leger a estre pillé ne robe / pour la  
 cause des voisins. Et se il est loing de gēs

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles & traictez du tiers liure/qui s'ont des greniers/des grains / et aussi des semailles. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du quare liure. Qui contiennent sept chapitres. Dont le premier traicte d'aucunes generalles choses communes des vignes. fu.clvij.

Le second de lelection des places de la vigne. fu.clvij.

Le. iiij. de la plantation de la vigne. fu.clvij.

Le. iiij. de l'incision de l'ente de la vigne. fu.clvij.

Le. v. de tailler les vignes. fu.clvij.

Le. vi. de souler les vignes. fu.clvij.

Le. vii. des grappes & du vin. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles & traictez du quint liure & sont es arbres & de leur labourage. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du sixiesme liure/qui contiennent sept chapitres. Dont le premier est des tardins/& des herbes/& de lair/de la terre/et du siege convenable pour les tardins. fu.clvij.

Le second du foyissement des tardins. fu.clvij.

Le troisieme des semailles des tardins. fu.clvij.

Le quatrieme de la yde des tardins. fu.clvij.

Le. v. prout on doit cueillir les herbes/les fleurs/les fructz/& racines. fu.clvij.

Le. vi. des vertus des herbes. fu.clvij.

Le. vii. de la conseruation & garde des herbes et semences. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du septiesme liure/qui contiennent troyz chapitres. Dont le premier traicte des prez et quel air/terre/eau/et siege ilz desirēt. fu.clvij.

Le second comment les prez sont faictz/procurez/et renouuelles. fu.clvij.

Le tiers comment le foyn est cueilliz/et garde/& de son prouffit/& des boys. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles & traictez du huitiesme liure/qui contiennent cinq chapitres. Dont le premier traicte des boys. fu.clvij.

Le second de la diuersite des vergiers. fu.clvij.

Le tiers des choses qui sont faictes entour les vignes et leur fruct qui donnent delectation. fu.clvij.

Le quart des choses qui croissent la delectation et entour les arbres. fu.clvij.

Le quint des choses delectables en tartins et en herbes. fu.clvij.

**C**Après sensuyuent les matieres des reigles et traictez du neuuiesme liure qui contiennent sept chapitres. Dont le premier traicte en brief des cheualx et tument. fu.clvij.

Le second de la doctrine et mortification des cheualx. fu.clvij.

Le tiers des generalles cognoscances de la beaulte/bonte/et malice des cheualx. fu.clvij.

Le quart des maladies des cheualx. fu.clvij.

Le. v. des beufz & des vaches. fu.clvij.

Le. vi. des brebis & ovailles. fu.clvij.

Le. vii. des moules a miel. fu.clvij.

**E**t après sensuyuent les matieres des





**D**e naturelle inclination & desir est q pour ce q le cultiuement & la beute du chāp po<sup>r</sup> les trauaulx q sont cōtinuelz souuerainemēt requiert force des habita<sup>ns</sup>: pourtant mes<sup>mes</sup> il aduient q cest choses cōuenable de baillier en ce premier liure la doctrine des choses qui appartiēnt & sont moult cōuenables au sauluemēt du lieu habitable & doulce<sup>ment</sup> nes choses q sont necessaires a habitaciō. Je diray dōcques tout premieremēt de la cōgnoissance & de la bonte du lieu habitable en general: & ceste est entendue en cinq choses/cestassauoir en la purete de l'air/en la force des bētz/en la bōte des eues / en la qualite du siege & en la bōte plātueuse de la terre dont les quatre sont traiteez ou premier liure & le quint est traite ou secōd liure. On doit bē toutes ces choses cōsidrer par tresgrand diligence auāt que on face son lieu habitable affin que par trop grā haste apres le faict ne sensuyue dure penitēce du dommaige des personnes ou des biens laquelle len nesperoit pas quāt ogēbifloit.

**D**e l'air et comment on congnoist sa bonte & malice. Chap. ij.



**D**us lysons selon Aulcēne q l'air est l'ung des elemēs & son lieu naturel est enuiron leau & est enuiron de lelemēt du feu et est sa nature chaulde & moiste suppose q nulle cause ne luy aduēne par dedās q en aucune maniere le cōuertissent & muent. Et son essence quāt elle est bonne elle ayde aux princes et aux gens de noble nature en les clarifiāt & sont en corps & en entēdes mēt alegez & en hault esleuez. Il est dōcques necessaire de pōsiderer pour auoir bō air q ne soit pas pourry ne trop chault ne trop froit ne moiste oultre mesure ne aussi trop sec/car l'air pourry pourrit les humeurs & faict pourrit l'humour q enuiron le cuer: car il luy approche & vient moult pres. Et l'air q est trop eschauffe lasche les iointures & resolt & esmeut les humeurs & affoiblit & resolt les parties et toute la vertu / et si croist la soif & affoiblit la digestiō pour ce q il dissolt la chaleur naturelle q est l'instrument de vie & de vertu & dōne couleur iaune

pource quil dissolt les humeurs sanguins qui sont auoir couleur vermeille/ car pource quil fait la cole surmoter les autres humeurs & eschauffe le cuer dune estrange chaleur & fait les humeurs fluer & les pourrist & transporte aux coudettes & aux soybles membres. Il nest pas bon aux corps sains: mais en aucune maniere il ayde aux ydropiques & aux paralitiques & a ceulx qui sont trop moiffes en nerfs & en veines. Sauoir pouuez que lait froit fait retourner la chaleur naturelle au par dedans toutesfoies il cause reume & affoiblist les nerfs & fait la vola enrouer. Il empesche grandement & fait bonne digestio & en force les operations secrettes de nature & reuillie lappetit & le donne bon & finalement il est plus cōuenable aux corps sains que nest lait trop chaud: & lait moisse est bon a plusieurs cōplexions / il donne bonne couleur & red le cuer bel & mol & fait auoir les poutz ouuers mais il red a corruption & putrefaction/ & seait luy est contraire. Deues & consideres les choses dessus cest certain que la moyene attēpance de lait est quant il est cler & pur & net: & tel doit il estre que & esleu/ car lait se il est bon & cler & attēpe a & substance quelcque estrange a la cōplexio de lesperit ou contrair neist point meslee/ mais & donne sante ou sauement aux habitans & les garde. Et aussi les plātes & les arbres selonc Albert proprement en balze et fructifient mieu/ cestuy est elisable et a choisir. Et se il est mauuais & quil y ait vapeurs de mauuaises eues come de fūz mares ou fosses dormans il fait tout le contraire & trouble tout & fait la psonne triste & courroucer & mesle les humeurs & corrompt les plātes/ & pource les vens ardens & brutins mortifiēs blēt/ corrompēt/ & occiēt les fructz des arbres & des plātes. Et cōclut Autenne en sōme que air qui est cōtrefrois

apres le tour du soleil & qui legierement se eschauffe quant le soleil retourne est ditz subtil/ & celluy qui fait au contraire si luy est contraire. Finalement celluy est le pire de tout qui estraine le cuer & estoupe et restrait le trayement de lait quant a aspirer & respirer. Or dicit Palasius pour ceste cause que la saine de lait declairet les lieux froids et esloignes de basses valles et ou il ny a pas grosses nuées ne obscures/ & la consideration des corps & des cōplexions des habitans/ cest assouoir silz ont bone couleur & visue/ femme & nette attēpance de ceste/ bonne & esleue & les yeulx netz/ se ilz oyent clere ment & engēdēt bien/ se ilz ont bones artēres en la poitrine / cest adire que ilz ayent nete & volz & bone/ & pourrez par ces signes scauoir la bōte & sante de lait/ car le mauuais air fait tout le contraire.

Des Vens & de la cōgnoissance de leur bonte & malice. Chap. iij.



Et traictier des Vens selonc Autenne est pource que les Vens et leur cause viennent & sont engēdēz en deux manieres / l'une est generale a tout Vens/ & lautre est propre au Vens dune cite ou dūg lieu ou daultre/ et generallement il est verite que le Vens de mēdy selonc plusieurs lieux et cite est chaud & moisse/ il est chaud pource quil vient de la partie du soleil & moisse pource que en plusieurs lieux nē demetre est deuers mēdy si en uoye le soleil sont les vapeurs & se meslent avec que le Vens/ & pource le Vens de mēdy fait la force & amolle & ouure les poutz & trouble les humeurs & les traite de dedans le corps au par de hors & cause pesante grefue & vicieuses gēs et corrompt les humeurs qui doiuent ystre & telz vens sont recherchez & malades & affoiblist & engēdēt epilepsie & apesantissent & font dormir & causent fies



mes pourries/mais ilz ne ennuyent point  
 a la gorge. Certaine chose est q les vrs de  
 sepeccion q lon appelle gakerne sont froiz  
 pource qlz passent par dessus montaignes  
 & terres froides ou il ya moult de neiges  
 & sont serz/pource q en eulx ne se toingnet  
 pas moult de vapeurs/car en la partie de  
 sepeccion na pas grant resolution & le plus  
 y passent par dessus caues gelers & par de  
 fers & pource le vent ensoxe & endurest et  
 desend clerement les choses q stuent & clost  
 les cobutiz et fait forte la vertu digestiue  
 & estraine & endurest le vtre & fait vriner  
 & nettoie l'air de pourriture & de pestilence  
 & le guarist/mais quant le vent de sepeccion  
 ensuyt le vent de midy il aduient du vr de  
 midy flux & du vent de sepeccion espreu  
 se par debas & pource sot multiples reu  
 mes ou chies & malades de poitrine. Aho  
 me doit d'ocques desirer le vr doient: car  
 il est moult attrape entre chault et froit/et  
 sont les vent doient plus serz q ceulx doc  
 cibet. Ceulx de sepeccion vers oient ont  
 moins de mer q ceulx de sepeccion vers oc  
 cibet. Les vrs doient se ilz venent a la fin  
 de la nyx & au comencement du tour ilz vrs  
 sont de l'air q la est attrape & pour le soleil  
 assoubeille & espure & son humeur est la ap  
 peticee / & pource ilz sont plus serz et plus  
 subtilz & se a la fin du tour & au comen  
 cement de la nyx ilz venent ilz sont tout le  
 coterre. Et toutesfoiz generallement vrs  
 mieulx les vrs doient q les vrs doccibet/  
 chascun peult clerement cognoistre q les vrs  
 doccibet sot grandement pe moises q ceulx  
 doient car ilz passent par dessus la mer et se  
 ilz venent a la fin de la nyx & au comen  
 cement du tour ilz venent de l'air ou le soleil  
 na point ouure et sont plus gros et plus  
 espes. Et se ilz venent a la fin du tour & au  
 comencement de la nyx il aduient tout le

coterre. Toutesfoiz on doit scauoir q les  
 iugemens deuant dirz se muent aucunes  
 fois po' aultres causes/ Car en aucunes  
 citez & en plusieurs lieux les vrs de midy  
 sont plus froiz quant il y a montaignes par  
 deuers le midy esuelles montaignes il  
 ya signes & les vrs passent par dessus/  
 Les vrs de midy se couuertissent en froit  
 pour les montaignes sur lesquelles ilz  
 passent. Et aussi il aduient que les vrs  
 de sepeccion sont plus chaulx q ceulx de  
 midy quant ilz passent par les desers ou ilz  
 sont ars et bruliez.

De leue conuenable a la vie  
 de l'homme et pour cognoistre sa  
 bonte ou malice. Chap. iij.



Sauoir si comme dit Autene  
 est l'ung des elemens ou sil nest  
 pur element cest l'ung des en  
 gendrez des elemens. Et son  
 propre lieu naturel est q elle enuironne la  
 terre & q elle est enuironnee de l'air quant els  
 le demeure en son propre siege naturel/et  
 est froide & moistte se aultre nature coterre  
 ne luy vrs par debas. Cest element cy per  
 se es choses q sont ca val engendrees grant  
 a l'air a figurer formes. Car cobet q choses  
 moisttes puent legierement les figures en  
 gendrees & empaintes toutesfoiz elles les  
 recourent legierement ainsi come le corps  
 dur de terre le recoit durement aussi le vr  
 tict il plus durement. Et pource q le moistte  
 de nature deuant & sec terray sont attrapez  
 ensemble le sec acquerre du moistte si que  
 il recourent tost les formes figures et le  
 moistte acquerre du sec q il les retiene for  
 ment. Et ce luy aduient de rectification &  
 pareille equaton abastement & figuratiou  
 et pour le moistte le sec est retenu quil ne se  
 sapat/& pour le sec le moistte est deffendu q  
 ne seffuse & desquente. La consideratiou des

taies en ceste science est double. Car l'une est bone pour homes & laboureurs/ & l'autre est bone pour les plâtes. Et premierement de celle q est bone aux homes le parleray. Selon Auticene les eues q sont meilleures q les autres sont eues de fontaines de terre franche en laquelle terre nulle disposition des estranges qualitez a quelque seigneurie. Du les eues qui sont pierreuses car elles sont plus nettes & mieulx desendues q deffoubz la terre elles ne pourrissent. Toutefois celles q sont de franche terre sôt meilleures q les pierreuses mais quelles soient courans & descouuertes au soleil & aux vers / car de ces poinsz elle acquiert la noblesse. Et sôt plusieurs eues courans q ne sont pas descouuertes. Celle eue q court sur boe franche q n'est pas puante ne oide come des mares. Vaut mieulx q la pierreuse/ car celle boe nettoye leau & luy oste les choses & qualitez estranges q y estoient meslées & si la coule et les pierres nôt pas telle vertu. Et se il abulent q celle eue soit grande & queure soit par la force de son cours ce q est mesle en elle est converty en sa nature & que de son fil elle tende et queure vers orient / cest la meilleur des eues. Et de tât plus ce esloigne de son commencement & de sa source & de tant plus est meilleur. Et après ceste celle qui va a septentrion vaut le mieulx/ mais celle q va du costé a midy est mauuaise & par especial quant les vents de midy ventent. Et celle q descend de lieux haults auersus les autres dôtz sont les meilleures & sont come douces & legieres en poiz & de legier est eschauffee & aussi de legier refroidie pour ce q elle est si folue & en nature purifiée et est froide en pure et chaude en estier. En quelle sa saveur ne odeur surmoiant q ce qui est aux en celle est tantost cuit & de legier

folue & dissolt. Mais nous deuds scauoir q le poiz est des experimens qui ayent a cōgnoistre la dispositiō de leau/ car leau q est plus legiere en plusieurs dispositions est la meilleur & le poiz est congneu par la mesure. On la cōgnoist aussi si lon prent deux eues diuerses et lon y moille deux pains dūg mesme poiz & puis qu'ilz soient sechez solement & après soient pesez leau dūg le pain sera plus legier sera la meilleure. Sublimatiō distillatiō et decoctiō si rectifient et amendent les mauuaises eues/ car leau cuit est de moide en fleur q l'autre selon les sages medics pour ce q la cuiture fait la substance plus subtile & est par ce clarifiée & dessus & le gros terrestre demeure ou sôt en bas pour ce q les cōmixtiōs terrestres descendent legierement de substance subtile & nō pas de la matiere grosse/ espesse/ visqueuse/ & glueuse. Entre les eues qui sont a loer les eues de pluies sôt bones & par especial celles q viennent en este quant il tonne forment/ mais toutefois a ceste eue de pluie vient plus souuent pourrir & corruption q aux autres car bien q elle soit la meilleur/ & la cause si est pour ce q elle est la plus subtile & la plus pure/ car toute substance corporelle de tant q elle est plus subtile de tât prent elle plus tost aucune passion/ celle eue pourrie & pesche la vol & le pis/ car elle corrompt et pourrit les humeurs. Et se il aduient q lon peigne trop deau de pluie corrompue et quelle gtefue quant lon mange choses aigres elles contrarient a la corruption & donnent seurete contre le peschemēt de celle eue mais les eues des puits & des puits sôt mauuaises au regard de leau des fontaines/ car les eues des puits fontaines resistent & de long temps en choses q recoient terrestre et grosse matiere/ des eues q passent par les

cōsistez de plomb il putēt q̄lles t̄ngnēt au-  
 cune chose de la nature du plomb & poutre  
 engēderēt souuēt flux de v̄tre mais leau  
 de palus & de mares vaul̄t pis que celles  
 des pays car leau du pays sourt cōtinuel-  
 lement & est purifiée & amēdee de ce q̄ loy en-  
 traict hōys dōc sō mouuement est cōtinue &  
 n'est pas la closture contraincte si longue-  
 mēt ne elle ne gis̄ pas longuement sur sa  
 source/mais leau de palus & de mares se  
 pourrist en gis̄ant & dormāt sur la terre pō-  
 rē & corāpū. Les eaues des mares sont  
 mauuaises & pesātes/car en puet elles ne  
 sāt poit t̄froydes fōys q̄ pour les nīgres  
 qui y cheēt & poutre elles engēderēt scūme  
 & aussi poutre q̄lles sāt eschauffees en estē  
 elles engēderēt coles & pour leut espeffeur &  
 ce q̄lles sont meffees auec q̄s terrestrēre et  
 pour leut resolutiō subtile sont engēderēs  
 en cūlp q̄ les botuēt douleur & f̄s̄te de  
 rate & de cuer & en sont les entrailles en-  
 f̄lēs & engrossies & deuīnēt les eptremi-  
 tēz seiches & maigres et les espaulēs et le  
 col & leur v̄tre trop foyt desir de boire & de  
 māger & sont leuts v̄tres t̄frais & a grāt  
 peine peūēt iceulp dormir & aucunes fōys  
 aduēt q̄z cheēt en yd̄ropisie pōr ce q̄ laquo-  
 sitē & la grosse substance de leaur demeure  
 en culp. Et aussi le v̄tēt aucunes fōys apo-  
 stūme ou polmon ou en la rate & leur v̄tē  
 grāt flux de v̄tre & en est l̄ foyt affolbly  
 & enencontrent en plusieurs oūtres grāz  
 malādiēs. Et les fēmes en plusieurs ma-  
 niēres en sont enflēs & ney cōcopuēt pas  
 si bīt & en sāt moins p̄fectement engrossies  
 et en f̄s̄t plus grāt douleur & a pl̄ grand  
 peril/ & si en f̄s̄t & f̄s̄s pl̄s d'apostūmes &  
 de cācle & d'osure & de diuerses malādiēs.  
 Et leur v̄tē souuēt une malādie appellee  
 mola quēlles aydēt estre grosses & si se la  
 sont pas & sont souuēt leuts enfans mōrtz

geu/ & es diuines gés viennent fleurs de  
grand ardeur pour cause de la setcheteſſe  
de leurs natures & de leurs vîtres. Et les  
eues eſquelles eſt meſlee ſubſtâce de me  
taille ou aultre choſe ſéblable & eues ſai  
ſpelles ſôt mauuaîſes de cōmun cours cō  
bien q̄lre donneroient ayde a aucunes mala  
dies/car ſeule ou la vertu du fer a ſeigneu  
rie ayde a ce q̄ les entrailles ſoient plus for  
tes & hault cōre ſup de vître & en croiſſēt  
les vertus appetitiues. Les raiues de nei  
ges & de glaces ſôt groſſes/car la neige et  
traue de glace ſe elle eſt nette & ne ſoit poit  
meſlee a aultre choſe q̄ ait mauuaîſe ver  
tu ſe elle eſt diſſoute & en ſoit faite eue  
ou ſe de elles meſmes ſont mues en eue  
elle ſera bōne / mais elle nuyſt a ceulx qui  
ont doulours es nerſz et quant on la cuyſt  
elle retourne a ſa bōte/ & ſe traue glace eſt  
de mauuaîſe eue ou ait eſte neige tenant  
en ſoy mauuaîſe vertu & eſt rōge pour cau  
ſe des lieux ou elle eſt cheue & deſcōdue el  
le ſera mauuaîſe. Leue de froïdure attrē  
per eſt la meilleure de toutes combien q̄lle  
bleſſe les nerſz et ceulx q̄ ont apoſtumes  
es entrailles/car elle ſait leſtomac fort & ſi  
dōne appetit. Leue chaulde corrompt la di  
geſtion & ſait la diſtēde nager en leſtomac &  
auſſi aucunes ſoyes eſt cauſe de ydroptiſie &  
de eſtiq̄ et de gaſte le corps. Mais traue  
chauffe qui eſt tiebe engendre abhōmina  
tiō deſtomac & ſait vomir & ſe on la chauſ  
ſe plus que tiebe & on la boit ſouuēt ſoye  
a teueſſe laue moult leſtomac et amolli  
le ventre / mais la boit ſouuēt neſt pas  
bon pource que elle aſſoybliſſe la vertu de  
leſtomac. Et celle qui eſt moult chaulde  
reſolue la collique et brūſe les ventroſitez  
de la rate/mais traue ſaine ſait le corps  
meſgriſ & ſerbet & pour la grāt force de la  
qui veſe & tienne elle eſt traitte a la fin

pour la secheresse de sa nature & corrompe le sang & engendre graille & rōgne & opilations & pource apres eau salee lon doit mager choses q̄ appellēt & prouoquent l'appetite & l'aschēt/cōstien q̄ aulcunefois elle apōdena ceulx q̄ ont le ventre mol pource q̄ les caues grosses & pesāes demeurent plus longuement ou corps & ne desceendent pas si tost. Le triacle et remede cōtre telles caues est de prendre douces choses & vertueuses. Les caues plaines d'alun ne souffrent pas q̄ les supfluitēz aux sīmes queurent trop forte ne q̄ elles craichent saing et deffendent de ce q̄ dīct des emorroïdes mais malinēt mal les corps q̄ sont enclins a fientes. Et les caues seches resoluēt la rate & aydent a ceulx q̄ ne peuēt faire fait de mariage/mais celles q̄ tiennent nature darabn sont prouffitables a corruption de cōplexion/& peuuent estre amēdes p̄ estre forte coulees & cūtes pource q̄ par les couler la subtilite de leau est deffeuēte de ce qui est mesle avec elle / et sur tout le meilleur est de la distiller en sublimāt. Boye eau avecq̄ vin est bon pource q̄ elle en oste la malice q̄ est de la nature de petite penetration & trespeccement. Boire ung petit deau avecq̄ vin aigre est chose a trece p̄ pour le buuant par especial en este/car elle oste laideur de trop boire. Eau salee se peut boire avecq̄ vin aigre & avecq̄ trop aceten p̄ ou il y aura trece sorbes seurs chīches & telles choses. Et aps eau plaine d'alun & pōt q̄ lon doit boire qui dissolt nature & le vin est proprement q̄ p̄ y peut faire & baloit quā on le boit. Et sur eau amere lon doit donner choses douces et vīctueuses / mais quant q̄ lon boire eau dormant de pain ou de p̄ a corūptiō & pōrtēte lon ne doit boire ne manger choses chauldes et nonctiffes/ mais choses aigres & acides

les & fruitz froitz & coings et pōmes mīciēnes & aigres. Sur caues grosses & troubles lon doit user de aulx q̄ est bō alun de lame/car il les clarifie. Et aussi oignons est bne des choses q̄ plus oste les malices de plusieurs caues/car ilz sont cōmettracles a celles malices. Et proprement cybour les & oignons avecq̄ vin aigre & aulx aussi/quant aux choses froides lectures le sont. Aulcunefois aussi il adulent cōe dīc Parlati q̄ la plus certaine nature des caues fait bne secrete greuāce q̄ ne se peut congnōistre p̄ les raisons dessusdictes & pource nō l'apōdōs a cōgnōistre par la disposition des habitās & des pōnes q̄ en vīent en cōsiderāt leurs faces quant a sante & a contour & a la seurete de leurs chīes & se ilz ont poit douleur ou āgoisse ou poulmō ou en la poitrine ou au ventre ou es entrailles ou es reins ou se ilz sont point enflēz se ilz ont aulcun mal en la vessie et telles besongnes. Et se tu voyes iceulx habitās sains & haitez si n'ayes poit de suspectiō ne de lait ne des fōtāines ne des caues.

Des cours hostels & combles que lon doit diuersement faire & en diuers lieux. Chap. V.



Le siege des habitaciōs & des terres a deu p̄ regards. L'un q̄ regarde le salut & la sante des habitās & l'autre q̄ regarde la plante et la bonte de la terre pour mieulx fructifier. Premierement nous dirōs de la nature conuenable au p̄mier regard. Nous deuōs doncq̄ sauoir q̄ selonc Auicēne les dispositiōs des lieux habitables & courtoisē diuersifiēs pour cause des hautesces & pour cause des p̄fondes valles & aussi pour cause de la dispositiō de la terre telle est boise morte ou tēnēt ou argilleuse ou se il y a vertus de mīnēre ou multitudes

deuies ou peu deuies ou po<sup>r</sup> la dispositiō  
des choses prochaines cōr d'arbres ou ri-  
uières ou de fosses ou charōignes ou de se-  
blables choses. Et de montaignes ou de  
mers q<sup>i</sup> soit p<sup>r</sup>es de s<sup>i</sup> lieu. Les lieux ha-  
bitables chaulx multiplient les cheueulx  
et sōt crespes & quāt il y aura en ces lieux  
grāds resoluōs/ & l'humour sera amenui-  
see la vieillesse sauūcera & vieūba tost s'icōe  
il est en la terre des mores de moziēne: car  
a ceulx q<sup>i</sup> la demeureēt la vieillesse le<sup>r</sup> viēt  
a .xxx. ans & sont leurs cueurs paouruix  
pource que les esperis sōt moult resolus/  
mais es lieux habitables froiz les corps  
et les cueurs sont de plus grāds hardiesse et  
digerēt mieulx leur biāde: & se les per son-  
nes sont moistes/ et ilz demeurent en telz  
lieux ilz serōt gras & charnus & biē habi-  
tans en sang & en greffe & serōt les balnes  
parfondes & mueres & serōt blāns & rōdes.  
Et ceulx q<sup>i</sup> demeureēt en lieux moistes ont  
belles faces & rōdes cutes/ & quant ilz la-  
bourēt ilz sōt tost trauaillez ne leur este ne  
les eschauffe pas moult/ ne lyuer aussi ne  
les refroide gueres & leur viennēt s'ieures  
de lōgue demeure & douleurs au vētre. Et  
aup<sup>r</sup> femmes habōdāce de grāde purgatiō  
& aup<sup>r</sup> gēs moult de flux demozroibes. Et  
en ces parties a grāt nōbre de gēs q<sup>i</sup> chēt  
depitēce. En lieux habitables secz les rō-  
plexiōs des habitāns sōt seches & se deset-  
che & egroisse leur cutes/ le ceruel leur seiche  
& est le<sup>r</sup> este moult chault & le<sup>r</sup> puer moult  
froid: es lieux chaulx les habitāns sōt sōts  
& fors & peuuēt assez de labour & viuēt lon-  
guemēt es lieux habitables p<sup>r</sup>sons/ ceulx  
q<sup>i</sup> y demeureēt sont en grāt vaposier et arde-  
rent seiblesse de force & habōdēt en saurs  
q<sup>i</sup> pas ne sōt froides p<sup>r</sup>especial se rōdes sont  
rodes & dormāds cōme sōt caues de mades/  
ou de flāgs & est leur ain mauuals. Quant

est des lieux habitables qui sont plains de  
p<sup>r</sup>es & descouverts leur air en este est moult  
chault & en puer tresfrois et sont les corps  
des habitans durs & sermes & ont moult  
de cheueulx & sont fors & de fortes tohu-  
tes & apparāds & a leur secheresse domina-  
tion en leur cōplexiō & sōt moult esueillez  
& peu dormāds & aussi sont de mauualles  
meurs & mondērs & inobediēt & sont fors a  
bataille & subitiz & agēs en plusieurs ars  
Des lieux q<sup>i</sup> sont es montaignes pleines  
de neiges autel en est le iugement cōr des  
autres terres froides & sont leurs terres  
pleines de viē. Et tant cōme les neiges y  
sont les viē y sōt bōs/ mais quāt la neige  
se rmet & dissolt sil y a montaignes q<sup>i</sup> deffē  
dēt les viē il y a grāds vapeurs. Es lieux  
habitables p<sup>r</sup>es de mer la chale<sup>r</sup> & la froi-  
dure sōt outrāp<sup>r</sup> pour son humeur & sōt in-  
obediēce encōtre possiōs/ mais habiter es  
lieux de septentrō le trepue Ang. mesme iu-  
gemēt cōme des chēz & tēps froiz on sont  
multiplērs malades de restraindre et de  
ippeilliōs/ car la sōt multiplērs humeurs  
assemblēs secrettement ou corps & toutes-  
foys ilz ont bōne digestiō & viuēt lōgue-  
mēt & en leur corps est tost guerie cōgne et  
tāde po<sup>r</sup> leur force & bōte de leur sūg/ & po<sup>r</sup>  
ce aussi q<sup>i</sup> n'y a p<sup>r</sup> de hors cause q<sup>i</sup> les lasche  
ou q<sup>i</sup> les desqueure/ mais po<sup>r</sup> la grāt cha-  
leur de le<sup>r</sup>s cue<sup>r</sup>s il ont me<sup>r</sup>s & pōitiōs de  
loupes. De ceulx q<sup>i</sup> habitent es lieux vers  
mōti les iugemēs en sōt telz cōe les iuges  
mā des terres & tēps chaulx & est salce et  
ensouffree la greigne<sup>r</sup> pris des caues q<sup>i</sup> sōt  
en ces p<sup>r</sup>ies. Et sōt les testēs de ceulx q<sup>i</sup> de-  
meurēt ceste pt pleines de moistes mar-  
res/ car le mōti le<sup>r</sup> fais ce auoir & ouure aissi  
en eulx & sōt le<sup>r</sup>s vētres molz & lasches po<sup>r</sup>  
ce q<sup>i</sup> le<sup>r</sup> de sōd dēt le<sup>r</sup>s chēfz en le<sup>r</sup>s stomacs  
le<sup>r</sup>s mēbres sōlasches & seibles & le<sup>r</sup> a sēs



sōt grēfz & pesāz & leurs destres de boire & de māger sōt foibles ilz sōt ēgēz & nouu rīz de vin & pource sōt foibles leurs chīez & leurs estomacz & sōt a grā paine gueries ne mollifīez leur rongne & gratelle. Aup femmes aduēt grādes purgacōes & malābles & sont a grā paine bien refīrītes & souuētēssōys elles sont aboītz & auoīd pource la grā multītude de leurs malābles. Aup hommes aduēt qī leur yst de leurs vīres stup de sang & emproīdes & si ont obēlīte & malābles es peulz moīstē q de legier est guerie. Aup vīez q ont passēz cī quāte ans il leur vīet pallīte pō leur trūme/ & cōmunēmēt leur vīet cōe a tō pource q leur chīez est plain de reume & de froīdure & ont petit esperit/ seblese & epīlence. Et leur abūit q sīeures ou chaleur & froīdure sōt affēbles & sīeures lōgues & puerīnāles & p nuyt/ mais peu le adūit sīeures ague/ pource q leurs vīres sōt lasches et nō pas esīatīes & sōt les subtilles humēs dīffīcīes. Des lieux orientēz habitābles deuons scauoir q la cite q est ouuerte vers orient & q de droīt le regarde en opposīte est saine & de bō air/ car le solīel au cōmēcēmēt du iour se esleue dessus et clarīfīe l'air et pūys l'air se clarīfīe & sen depart & vīenēt vīs subtilz sur elle / les qīz le solīel luy a enuoyez & pūys si les enfūts & cōlennēt les mouuēmēs des vīs & du solīel. Mais des lieux habitābles doccīdent est a scauoir q la cite q est descouuerte vers la pēte doccīdēt & couuerte contre orient le solīel ny vīet fors q tāt & si tōst cōme il y vīet il se cōmēce a eslongner/ car il ny vīet pas en approchāt & pource ne affourīlle poīe l'air ne desseche/ mais le l'air se gros & moīstē/ & se il leur enuoye vīs il leur enuoye dōcīdēt & de mīdy. Donc q leur iugēmēt est le iugēmēt des cītez moīstes & de moīstes cō

plēpīes q ont grosse chaleur et grosse mēt arētēe et se ce n'estoit pource qī vīent de lespeffeur de l'air leur nature seroit cōme seblable a la nature de pīntēps / mais il y a moīns de sātē en telz lieux q es terres dōzīēt pour la tres grāde dīmīnūtīō de bōte d'air. Et pource qī deulx esleue lieux pour habiter il dōit cōgnoītre la terre la cite & le lieu pour plus hault habiter & cōmēt la dīspōsītion en est sa haultēse & sa parsonneur et ouuerture et couuerture et aūssī la dīspōsītion de leau et sa substāce et cōmēt elle est selon sa couuerture et ouuerture et son sīege & sa parsondeffē & se elle est exposēe a vīs ou en terre par sōde. Et si dōit on cōgnoītre les vīs q y vīenēt se ilz sōt sains et froīz et aūssī quel boīsinage elle a ou de mer ou deauēs ou de mōtāignes & manīeres. Et si dōit on scauoir qīle soit la terre & le sīege quāc a sante et quāc a malābles & qīles malābles adūennent cōmunēmēt a ceulx q y demeurent. Et auēc qīce dōit on scauoir de quelle force sont les habitāes et leurs destres & leurs dīgēssīōes et la bōte de leur nōurītūre et qīz edīfīes ilz ont et aūssī qīle encāute a la cite & sēlle est grāde et large ou se les entrees sont estroītes et se les portes & fenestres sont orientāles & septentrīonāles. Et entēre les aūtres choses il dōit auoir dīllīgēce de bīz regarder & les vīs dōzīēt y pūssēt vīer & enēter en leur habitacīon et qī le solīel y pūssēt enēter au matīn en aūcun lieu / car cest ce luy q adīesse & purīfīe l'air. Et qī y ait boīsinage deuīs dōulces nobles courās et nettes qī soyēt froīdes en puer et chāuldes en este et quelles sōiēt bīz dīstīnctes de celles qī sōt muces et copes/ car cest vīne chose bīz cōuenable & pssītable. Du sīege de la vīlle & de la mālīdēscīpt mōūle noblemēt d'arīx & en espectral cāt pour cātīō des habitāes

ebe pour fruitaiges / & dicit q̄ Bille doit estre  
 edifier p̄ especial en tel lieu q̄l y ait riuiere  
 dedans la Bille: et se faire ne se peut / au-  
 moins q̄lle ait eauue bīe p̄chaine q̄ queure  
 cōtinuellemēt ou q̄lle soit nee / et se il ny a  
 eaues vīfues lon doit faire cisternes des-  
 soubz les maisōs ou dedās & marchiez as-  
 fin q̄ les hōmes ayēt leur eauue dune part  
 & les bestes daultre part / & par especial on  
 doit bien auoir regard de faire edifier Bille  
 les au p̄ ractnes d̄s mōtaignes plaines de  
 bois q̄ faire se peut assy q̄ les labouirages  
 soient molz et les pastures bāches et aussi  
 ou les vīes bōs p̄fficiables & sains puissent  
 vīter et q̄ le soleil y vīgne egalemēt & pl<sup>us</sup>  
 de y deuers oziet. Et si tu es contrainct de  
 edifier pres daultū fleuue garde q̄ tu ne le  
 mettes en cōtre toy / car en puer il te seroit  
 oultrageusemēt froit / et mal sātū en este.  
 Lon doit aussi scauoir q̄ sil y a aultū pal<sup>ais</sup>  
 ou aultre chose q̄ le Baille porte q̄lz prouēt  
 secher / et alors y naittēt aultres petites  
 bestes menues et si petites q̄ a peīnes les  
 peult on vīoir a loeil & vīoir parmi lāt et  
 entrēt debēs les corps des gēs par la bou-  
 che & par les narilles & engendrent fortes  
 malades dōt dicit vne sentēce diuerse. Ad  
 doit escheuer et garder q̄ la Bille ne tende  
 vers la partie ou le plus gries vent a acor-  
 stume de vīter & q̄lle ne soit pas en vne sa-  
 bue baler mais en hault lieu pource q̄lle  
 en vaulx mieulx et plus sainemēt effoier  
 & sil y suruenoit aultune chose p̄ratre elle  
 en seroit plusost chasser: & auēques ce le  
 lieu ou le soleil fīet tout le tour en est pl<sup>us</sup>  
 sātū et se aultune bestes lēt nuisans na-  
 scēt pres de ce lieu ou se elles y vīent  
 ou sōt trāsportees de leger elles en sōt cha-  
 cées ou meurent la tantost. Si pluyes ou  
 fleuūes ou rūtseaulx descēdēt soubdainē  
 mēt ceulx q̄ sont en baler en sont plusost

greuez que ceulx qui ont leurs edifices en  
 hault lieu: et aussi les lieux haults sont  
 plus seurs cōtre les larrōs et pilleurs que  
 les bas. Es Billes on doit faire estables &  
 abutirois q̄ en puer puissent estre chaults et  
 celliers en lieu plain pōt mettre vin & huy-  
 le en baissaulx. Et greniers pour garder  
 frutz sechement & grains & foing et lieu  
 ou la famille se pūst recueillir et reposer  
 aps le labeur en tēps chault & froit. Et est  
 conuenable a celluy q̄ est garde de la Bille  
 dauoir vne chābre pres de la porte assy q̄l  
 sātū q̄ y entre ou yst de nuit ou q̄ len ap-  
 porte ou emporte par especial sil ny a poie  
 de portier determiner. Chād̄ escript Bille  
 courtoise estre edifiee pour habōdance en  
 bon lieu pource q̄ se tu edifies en bon & gra-  
 cleup lardū les gens y vīdōt plus bōs  
 lentiers le fons en sera mieulx ou y vīen-  
 dras plus souuēt & plus bōltiers & si en  
 receras pl<sup>us</sup> de fruit & en vendras mieulx  
 & plus legeremēt tes choses a tes vōisins  
 tu en auras plusost ouuriers & a mieulx  
 marche pour faire ton labeur / et le te se-  
 ront mieulx.

De la disposition de la court et habi-  
 tation de par dedans. Chap. vij.



Des cours & des cōdes q̄ lō doit  
 faire ou champ pour habiter le  
 seignēt et ses gens & seruiteurs  
 et pour habberger les frutz / et  
 nourrir les bestes sont plusieurs cōsidera-  
 tions. Car le lieu ou tu deulx faire ta court  
 est assy entre aultres maisōs / ou il est estō-  
 gnē des aultres. Aps il est en terre plaine  
 ou en mōtaignes / ou en lieu seur / ou en  
 lieu perilleux. Se il est entre les aultres  
 maisons de la Bille il na pas mestier de si  
 gōt forte ne de closture: pource que il n'est  
 pas si leger a estre pillé ne robé / pour la  
 cause des vōisins. Et se il est loing de gēs

et de maisons on le doit ceindre & entourner de fosses/de ruitres/de murs & de hayes. Et se il est en playne terre qui ne soit pas trop basse/lon doit par toute la terre de la court mettre aultre terre par dessus à lō y appourtera pour la hausser affin q lon n'y entre pas si atse/ & q les pluies ou aultres eaux ny decourēt & pourrissent le lieu. Et si il est en montaigne ou il ne se puisse garnir de fosses plains deau lon doit eslire lieu ou par certaine ordonnance il y a le forte mōder et aspre a ce q ce q par fosses ne se peut seurtemēt garder soyt mys a seurte p for des aduenues & ttes. Et si le lieu est seur & nait enemys qz conqz il souffist q soit garny en telle maniere q n'ayt garde des larrōs q de tāt plus aguēt cōme lon cupōle le pays estre plus seur. Et se le pays est perilleux en aucune partie au p daults enemys fors mēse y vault q le lieu demeure desert/ & le deslaiser q mal sagement soy exposer a peril de mort. Si aist nestoit que aucun baillant hōme y vouldist faire edifier ung tressort et inexpugnable chasteil p le moyē de tresgrand puissance dou dargēt & fināce. Et si aduēt q aults fopbles et petis aduersaires assaillissent aucune foy ces parties & despoillassent lon doit ceindre la court d'un mur cōuenable ou d'aultā paliz. Et si le seigneur n'est pas assez puissant a ce faire si face aucune forteresse de fosses en aucun des quinz ou rues de la court/ & face la aultre cotennelle ou esbiste pour se retrairre et garder ses choses. Des pideratiōs icy faictes lō doit eslire le lieu de la court en la p cōuenable pte des chāps & en soit la grande r la pportō des terres q lō doit la bouter & a la mesure. Et soit entourner de tōz foy de larges fosses par fōs a la moitie du large d'icelle fosses. Et entour de toutes

pars lon plātera en tēps deu & conuena cōme en octobze/en nouēbre/en feurier/ou en mars. Sault peupliers et ourmes a la distāce l'ung de l'aultre de cinq piez ou de moins. Et puis les fosses pour suyurōt et ferōt les fosses & mettront toute la terre au par des de la cōbe & laisserōt epres le fosse bue & descouure terre ferme le large d'ung piez pres du fosse. Du par empres en aults desbictz mōys tiz mettrōs plantes des pines gisās/ & la mettrōt de la terre & endurōt sur les piez des espines & ferōt de peu ou de bastōs & aultres espies d'ne haye & quāt elle sera creue d'ng piez en hault ilz replāteront des aultres espines au dessus & endurōt de la terre cōme des uāt & les cōblerōt de terre / & inst le ferōt & prinerōt iusqz a ce qz blēgnēt au fōmet de la rue. Et peut on esbictes rues mettre als & plāches ou espines si cōme le seigneur vouldra si lō se doute & il y a hāste lon pourra en lieu des pines ou ttes les planches mettre sur les rues mottes de herbe vert/ & soyēt les plātes des espines vers se lō les peut auoir/car elles poignēt fort & aubespines pruniers sauluaiges roliers sauluaiges ou blāc roliers frācz. Et cōbit q lon en face forte hayes au p chāps quāt elles sont grādes elles destruisēt toutes les aultres plātes/ & poce telz roliers francz ne me plaisent point q en pourroient auoir d'aultres. Et aussi on se doit bīe garder q entre les hayes de tes espines lon ne plante point arbres portās fruitz/car les gens pour le desir du fruit destruyōent les fosses. Et se il y a aucunes plātes q ne soyent pas fructueuses on ne les doit pas laisser croistre poce q par leur acroissement la garde des espines periroit pour cause des ombres d'icelz arbres ou pour cause de leurs racines/ou au moins les espines



en seroient dōmatgces & les fossez aussi. Et si cōtient q au premier & second an les plantres de ces espines soient chascū moys destrenoyez des herbes q y croissent a ce q par leurs racines l'humour ne soit attraitte et q les espines ne deuenēt seiches par faulte de nourrissemēt. Les plantes dont lay parle deuāt de saulx de peuplier de ourme & telles doiuent estre plantees sur la tūe du fosse & en hault loing des murs sur le bōrd dudit fosse & quelles aient assez autour de elles de terre neuue & fresche et par leurs racines doiuent descēdre & passer euee grasse & bēigne de la court es fossez & aīst croistrōt merueilleusemēt. Apres si comme faire se pourra q lō face vne haye sur les fossez au par de hors ou seiche ou des espines q lō y mettra nouuellemēt q serōt dūes & espesses & de plantes & de arbres & par especial de peupliers q y soyent fitchez car quāt ilz croistrōt & serōt greigneurs & par trēchēes redūiers plus ilz seront plus espes & serōt vne aye rōme se ainsi fussēt plantez la qste durera par long temps / mais toutesfoys tu ne laisseras point croistre les souches d'aucunz arbres au dessus de dix piez de hault / car il portēt plus de a la court q de nūance bon air pour la sante des habitans pource q ilz offeroient le benefice du soleil et des vrs. Et y a q a chascun quingnet des combes / tu peuz laisser vng arbre croistre tant hault q ille pourra pource q ilz embelissent & ne peuēt porter pēitūde & aussi tu en laisseras deux deuant chascune porte croistre saubz les qelles les gēs se reposerāt en tombre quāt il sera grāt hault. par ces choses cy sagemēt ordōnees sūe grāde despens la court enuironēe par hayes despinnes & ceincte de forte garnisō d'arbres par forme de uirle le prouffite des habitans sera sūuēmēt garde. Du sūmme des mōtaignes

lon sera entour les mōtāes hayes de plantres de pōmes grenates / car elles ne doubtent point aspres lieux & il souffira bē / car on en peut bē faire haye forte & espesse pource les getōs q yssent des racines & q empeschent assez qui y vōuldrōt passer pour les espines qui en sōt poignāes & auer ce elles donnēt bon fruit et plaisant par chascun an. Grans arbres ne biēnent pas bien en telles places pource q leur fault trop grāt nourriture et en telz lieux ilz ne le peuēt auoir pour la terre qui est trop plaine de pierres. Toutefois es cōstieres des mōtāignes ou il y a terre grasse et plantueuse se lon peut bien planter telz arbres et par especial ourmes & espines / mais non pas saulx ne peupliers se ilz ne sont pres des ruisseaulx de euee / ou de sablon / ou terre moule moiste / car autrement ilz ne croistront point. Et se le lieu est de si froide nature q pommiers de grenates ny puyssent viure lon doit en lieu de grenatiers cloze despinnes et de telz arbres poignans telz que lon peut bonnemēt recouurer pour la deffendre. Et ces choses cy quant au present ppos peuēt souffrir / pour faire plus sūuēment les clostures et garnisōs des cours. Mais des nobles & merueilleuses garnisōs et des cours a l'environ des cours et des arbres cōmēt on les doit par art ordōner le men tairay iusq̄ au sup̄rtesme liure cy apres.

**Encores de la disposition de la court & habitaciō au par dedans.**

**E**l court soit y dedans disposee en ceste maniere. Du milieu de la face de la voie q est deuāt on fera l'ētrete large de douze piez a tout le mois & sera lon yssue de haultre part de telle largeur pour aller aux chāps et aux vignes par derriere / car ceste largeur souffist pour

pource qu'il dissolt les humeurs sanguins qui sont auoir couleur vermeille/ car pouree q'il faict la cole surmonter les autres humeurs & eschauffe le cuer d'une estean ge chaleur & faict les humeurs fluir & les pourrist & transporte aux cœuilles & aux soybles mēbres. Il n'est pas bō aux corps fairs: mais en aucune maniere il apde aux ydropicqs & aux paralitiques & a ceulx q'ont trop moistes en nerfs & en veines. Sauoit pouree q' lait froit faict retourner la chaleur naturelle au par de bōs toutesfoiz il cause reume & affoiblit les nerfs & faict la Voie entrouee. Il empesche grādemēt & faict bōne digestiō & en force les oparids secretes de nature & reuelt le lappet & le bōne bō & finablement il est p' cōuenable aux corps sains q' n'est lait trop chault: & lait moiste est bon a plusieurs cōplexiōs / il dōne bōne couleur & rēd le cuer bel & mol & fait auoir les p'uitz ouuers mais il rēd a coruptiō et putrefaction/ & se auoir luy est contraire. Veues & cōsidētes les choses dessus c'est certain q' la moyēne attēpance de lait est quant il est cler & pur & net: & tel doit il estre q's & esleu/ car lait se il est bō & cler & attēpe a q' substance q' l'cōque estrange a la cōplexiō de l'esprit ou cōtraire n'est point meslee/ mais q' donne sante ou sauueuēt aux habitās & les garde. Et aussi les plātes & les arbres selō Albert propremēt en balēt et fructifient mēteul/ cestuy est elisable et a choisir. Et se il est mauuais & q' p' ait vapeurs de mauuaises eues cōme de fūg mares ou fosses dormā il faict tout le cōtraire & trouble tout & fait la p'sōne triste & courroucée & mette les humeurs & corrompt les plātes/ & pource les vēs ardēs & bruttes mortifiēs b'ēt/ corrompt/ & occide les fruitz des arbres & des plātes. Et cōclud Autenne en sōme q' air q' est cost refroide

apres le tour du soleil & q' legierement se eschauffe quant le soleil retourne est b't subtil/ & celluy q' faict au cōtraire si luy est cōtraire. Finablement celluy est le pire de to' q' estraine le cuer & estoupe et restrait la trayemēt de lait quant a aspirer & resperer. Or dict Paladi' pour ceste cause q' la sūte de lait declairet les lieux frās et esloignes de basses balces et ou il ny a pas grosses nuers ne obscures/ & la cōsideration des corps & des cōplexiōs des habitās/ cest assauoir s'ilz ont bōne couleur & b'ue/ se me & nette attēpance de teste/ bonne & esleue & les petulx nerz / se ilz oyent clere ment & enēdēt bien/ se ilz ont bōnes arteres en la poitrine / cest adire q' ilz ayēt mēte Voie & bōne/ Vo' pouree par ces signes scanoit la bōte & sante de lait/ car le mauuais air faict tout le contraire.

Des Vens & de la cōgnoissance de leur bonte & malice. Chap. liij.



Et traictier des Vens selon Autenne est pource que les Vens et leur cause viennent & sont engendrez en deux manieres / l'une est generale a to' Vens/ & l'autre q' est propre au Vent d'une cite ou dūg lieu ou d'autre/ et generallemēt il est verite q' le b't de mēdy selon plusieurs lieux et cite est chault & moiste/ il est chault pource q' il vient de la pte du soleil & moiste pource q' en plusieurs lieux air demetre est deuers mēdy si enuoie le soleil fort les vapeurs & se mesle avec q's le b't/ & pource le b't de mēdy l'air faict la force & amolte & ouure les p'uitz & trouble les humeurs & les tract de de bāns la corps au par de hors & cause pesante gēstue es b'itilles gēs et corrompt les humeurs q' doiuent ystre & telz vēs sont rēcheol es maladies & affoiblissent & engendrent epilepsie & apesantissent & font dormir & causent fūg

mes pourries/mais ilz ne ennuyent point  
 a la gorge. Certaine chose est q les vës de  
 sepeçtion q lon appelle gakerne sont froiz  
 pource q ilz passent par dessus môtaignes  
 & terres froïdes ou il ya moult de neiges  
 & sont serz/pource q en culp ne se toïgnent  
 pas moult de vapeurs/car en la partie de  
 sepeçtion na pas grât resolution & le plus  
 y passent par dessus eues gelers & par de  
 fers & pource le vent ensoxe & endurcist et  
 dessend clereemēt les choses q stuent & clost  
 les côbutz et fait forte la vertu digestiue  
 & estraine & endurcist le vëtre & fait vriner  
 & nettoye lait de pourriture & de pestilence  
 & le guarist/mais quāt le vent de sepeçtiō  
 ensuyt le vent de midy il aduēt du vët de  
 midy stup & du vent de sepeçtion esparut  
 te par debās & pource sōt multipliers reu  
 mes ou chies & maladies de poitrine. Ahō  
 me doit dōcques desister le vët doïent: car  
 il est moult attrēpe entre chault et froit/et  
 sont les vent doïēt plus serz q ceulx doc  
 cibēt. Ceulx de sepeçtion vers oïēt ont  
 moins de mer q ceulx de sepeçtiō vers oc  
 cibēt. Les vës doïēt se ilz veniēt a la fin  
 de la nuyt & au cōmēcemēt du tour ilz vïē  
 dront de lait q la est attrēpe & pour le sole il  
 assoubeille & espure & son humeur est la ap  
 petice / & pource ilz sont plus serz et plus  
 subtilz & se a la fin du tour & au cōmē  
 cement de la nuyt ilz veniēt ilz sont tout le  
 cōtraire. Et toutesfoiz generallēmēt valēt  
 mieulx les vës doïēt q les vës doccibēt/  
 chascū peult clereemēt cōgnoistre q les vës  
 doccibēt sōt grādemēt pē moïstes q ceulx  
 doïēt car ilz passēt par dessus la mer et se  
 ilz veniēt a la fin de la nuyt & au cōmēce  
 mēt du tour ilz veniēt de l'air le sole il  
 na point otur et seront plus gros et plus  
 espes. Et se ilz veniēt a la fin du tour & au  
 cōmēcemēt de la nuyt il aduēga tout le

cōtraire. Toutesfoiz on doit scauoir q les  
 tugemens deuant ditz se muent aucunes  
 fois po' aultres causes/ Car en aucunes  
 citez & en plusieurs lieux les vës de midy  
 sont plus froiz quāt il y a môtaignes par  
 deuers le midy esquelles montaignes il  
 ya vïgues & les vës passent par dessus/  
 Les vës de midy se cōuertissent en froïba  
 re pour les montaignes sur lesquelles ilz  
 passent. Et aussi il aduēt que les vës  
 de sepeçtion sont plus chaulx q ceulx de  
 midy quāt ilz passent par les desers ou ilz  
 sont ars et brullez.

**D**e leue conuenable a la vie  
 de l'homme et pour cōgnoistre sa  
 bonte ou malice. Chap. liij.



**E**ue si comme dicit Aulcūne  
 est lūg des elemēs ou s'il n'est  
 pur element cest lūg des en  
 gendrez des elemens. Et son  
 propre lieu naturel est q elle enuironne la  
 terre & q elle est enuironnee de lait quant els  
 le demeure en son propre siege naturel/et  
 est froide & moïste se aultre nature cōtraire  
 ne luy vïēt par debās. Cest element cy pres  
 se es choses q sont ca val engēdrez grāt  
 aïbe a figurer formes. Car cōbē q choses  
 moïstes pōent legieremēt les figures en  
 gēdrez & empraintes toutesfoiz elles les  
 recourent legierement ainsi cōme le corps  
 dur de terre le recoit durement aussi le res  
 tēt il plus durement. Et pource q le moïste  
 de nature deane & sec terran sont attrēpez  
 ensemble le sec acquerra du moïste si que  
 il occurrera tost les formes figurees et le  
 moïste acquerra du sec q il les retiēne for  
 ment. Et ce luy aduēt de rectification &  
 parcellle equation aduēsemēt & figuratiō/  
 et pour le moïste le sec est retenu quil ne se  
 separe / & pour le sec le moïste est deffidū q  
 ne seffun & desquente. La cōsideratiō des

raues en ceste science est double. Car l'une est bone pour homes & laboureurs/ & l'autre est bone pour les plaies. Et premierement de celle q est bone aux homes le parleray. Selon Aucene les eaues q sont meilleures q les autres sont eaues de fontaines de terre franche en laquelle terre nulle disposition des estranges qualitez a quelque seigneurie. Du les eaues qui sont pierreuses car elles sont plus nettes & mieulx desfendues q deffoubz la terre elles ne pourrisent. Toutefois celles q sont de franche terre sont meilleures q les pierreuses. Mais quelles soient courans & descouuertes au soleil & aux vers / car de ces pointz elle acquiert la noblesse. Et sont plusieurs eaues courans q ne sont pas descouuertes. Celle eue q court sur une franche q n'est pas puante ne orde come des mares vault mieulx q la pierreuse/ car celle eau nettoie l'air & luy oste les choses & qualitez estranges q y estoient meslées & si la coule et les pierres n'ont pas telle vertu. Et se il aduient q celle eue soit grande & queure soit par la force de son cours ce q est mesle en elle est corrompu en sa nature & que de son fil elle tende et queure vers orient / cest la meilleure des eaues. Et de tant plus ce esloigne de son commencement & de sa source & de tant plus est meilleur. Et apres ceste celle qui va a septentrion vault le mieulx/ mais celle q va du couchant a mi dy est mauuaise & par especial quant les vents de mi dy ventent. Et celle q descend de lieux haults auers q les autres bords sont les meilleures & sont come douces & legieres en poix et de legier est eschauffee & aussi de legier refroidie pour ce q elle est si salue & en nature purifiee et est froide en puer et chaude en estee & hyuelle. Sa saveur ne odeur surmontant & ce qui est au p en telle est tantost cuit & de legier en

solue & dissolt. Mais nous devons sçavoir q le poix est des experimens qui ayent a cognoistre la disposition de l'air/ car l'air q est plus legier en plusieurs dispositions est la meilleur & le poix est congneu par la mesure. On la cognoist aussi si l'on prend deux eaues diuerses et l'on y mouille deux pains d'un mesme poix & puis qu'ils soient sechez soymement & apres soient pesez. L'air d'ice l'un sera plus legier sera la meilleur. Sublimatio distillatio et decoctio si rectifient et amendent les mauuaises eaues/ car l'air cuit est de moyenne en fleur q l'air selon les sages medecins pour ce q la cuiture fait la substance plus subtile & est par ce clarifiee y dessus & le gros terrestre demeure ou s'en embas pour ce q les compositions terrestres descendent legierement de substance subtile & non pas de la matiere grosse/ espesse/ visqueuse/ & glueuse. Entre les eaues qui sont a loer les eaues de pluies sont bones & par especial celles q viennent en este quant il conne soymement/ mais toutefois a ceste eue de pluie vient plus souuent pourriture et corruption q aux autres car bien q elle soit la meilleur/ & la cause si est pour ce q elle est la plus subtile & la plus pure/ car toute substance corporelle de tant q elle est plus subtile de tant prend elle plus tost aucune passion/ celle eue pourrie & pesche la vol & le pis/ car elle corrompt et pourrit les humeurs. Et se il aduient q l'on peigne trop deue de pluie corrompue et quelle grieve quant l'on mengne choses aigres elles contrarient a la corruption & d'advent seurete contre le peschemet de celle eue mais les eaues des puits & des puits sont mauuaises au regard de l'air des fontaines/ car les eaues des puits sont fontaines refraies & de long temps encloses q recoient terrestrer & grosse matiere/ des eaues q passent par les

cobuliez de plôb il putêt q̄lles t̄engnêt aul-  
cune chose de la nature du plomb & pource  
engêbrêt souuēt flup de v̄être mais leaue  
de palus & de mares vault pis que celles  
des pays car leaue du pays sourt cōtinuel-  
lemēt & est purifiée & amēdée de ce q̄ loy en-  
traict hōps dōe s̄ mouuēmēt est cōtinue &  
n'est pas la closture contraincte si longue-  
mēt ne elle ne ḡist pas longuement sur sa  
source/mais leaue de palus & de mares se  
pourrist en ḡisat & dormāt sur la terre pō-  
rte & cor̄rūp̄e. Les caues des mares sont  
mauluaïses & pesātes/car en puet elles ne  
sōt poit t̄esfroydēs fōys q̄ pour les neiges  
qui y chēēt & pource elles engêbrêt sicume  
& aussi pource q̄lles sōt eschauffees en est-  
elles engêbrêt coles & pour leur espessēre &  
ce q̄lles sont meslees auec q̄s t̄esfrestre et  
pour leur resolutiō subelle sont engêbrēs  
en ceulx q̄ les boiēt douleur & f̄aueur de  
rate & de cuer & en sont les entrailles en-  
flées & engrossies & deuillēt les eptremi-  
tez s̄eches & maigres et les espauls et le  
col & leur v̄ient trop fort desir de boire & de  
māger & sont leurs v̄êtres refraîs & a grāt  
peine peuēt leulx vomir & aucunes fois  
abulēt q̄t̄z chēēt en yd̄ropisie pō ce q̄ la quo-  
sité & la grosse substance de leaue demeure  
en ceulx. Et aussi le v̄iēt aucunes fois apo-  
stume ou polmon ou en la rate & leur v̄iēt  
grāt flup de v̄être & en est le foye affolb̄y  
& enenouent en plusieurs autres grā-  
maiaïdes. Et les f̄imes en plusieurs ma-  
nières en sont enflées & ney cōcoguet̄. par  
si b̄iē & en s̄t moins p̄f̄ictemēt engrossies  
et en f̄aēt plus grāt douleur & a pl̄ grand  
perill & si en f̄aēt ēf̄as pl̄ais d'apostumes &  
de t̄alc & d'op̄ure & de diuerses maiaïdes.  
Et leu v̄iēt souuēt une maiaïde appellee  
mola q̄elles ayb̄t estre grosses & si ne la  
sont pas & sont form̄e leurs enfans mola

geulx & es b̄istelles ḡes biennēt fleurs de  
grand ardeur pour cause de la s̄echetesse  
de leurs natures & de leurs v̄êtres. Et les  
caues esquelles est meslee substance de me-  
taulx ou aultre chose s̄d̄blable & caues san-  
s̄nelles sōt mauluaïses de cōmun cours cō-  
bien q̄lles donnerayb̄e a aucunes maia-  
ïdes/car leaue ou la v̄erta du fer a seigneu-  
rie ayb̄e a ce q̄ les entrailles sōiēt plus for-  
tes & dant̄ cōre flup de v̄être & en croissēt  
les v̄ertus appetitiues. Les caues de nei-  
ges & de glaces sōt grosses/car la neige et  
leaue de glace se elle est nette & ne soit poit  
meslee a aultre chose q̄ ait mauluaïse v̄er-  
tu se elle est dissoute & en soit faite eue  
ou se de elles mesmes sont mues en eue  
elle sera bōne / mais elle nuyt a ceulx qui  
ont douleurs es nerfz et quant on la ayb̄t  
elle retourne a sa bōte & se l'ame glace est  
de mauluaïse eue ou ait este neige tenant  
en soy mauluaïse v̄erta & estrāge pour cau-  
se des lieulx ou elle est cheue & desordue el-  
le sera mauluaïse. Leaue de froidure attrē-  
pre est la meillēre de toutes combien q̄lle  
blesse les nerfz et ceulx q̄ ont apostumes  
es entrailles/cey elle fait le stomac fort & si  
dōne appetit. Leaue chaulde cor̄rūp̄t la di-  
gestion & fait la v̄iāse nager en le stomac &  
aussi aucunes fois est cause de yd̄ropisie &  
de er̄hic̄ et de gaste le corps. Mais leaue  
chauffe qui est tiebe engend̄re ab̄homina-  
tiō de stomac & fait vomir & se on la chauf-  
se plus que tiebe & on la boit souuēt s̄f̄oye  
a leu elle laue moult le stomac & amolli-  
le v̄entre / mais la boire souuēt n'est pas  
bon pource que elle affoyb̄tis la v̄erta de  
le stomac. Et celle qui est moult chaulde  
resolue la collique et b̄aise les v̄entres  
de la rate/mais leaue sale fait le corps  
amef̄grit & s̄chet & pour la grāt force de la  
qui v̄ese & t̄enche elle t̄estrain̄t a la f̄ty



pour la secheur de sa nature & corrompe le sang & engendré graille & rōgne & opilatiōs & pource après eau salee lon doit māger choses q̄ appellēt & prouoquent l'appetite & l'eschēt/cōbien q̄ aucunes fois elle aybe bien a ceulx q̄ ont le ventre mol pource q̄ les caues grosses & pesēs demeurent plus longuement ou corps & ne descēdent pas si tost. Le triacle et remede cōtre telles caues est de pēdre douces choses & vertueuses. Les caues plaines d'alun ne souffrēt pas q̄ les supfluitēz aux sēmes queurent trop forte ne q̄ elles crachent sang et descēdent de ce q̄ vīēt des emorroides mais maint mal les corps q̄ sont enclins a fleurs. Et les caues seches resoluēt la rate & aydent a ceulx q̄ ne peuēt faire fait de mariage/ mais celles q̄ tiennent nature darain sont prouffitables a corruption de cōplexion/ & peuuent estre amēdées p̄ estre fort coulers & cuytes pource q̄ par les couler la substāce de leure est deffeuue de ce qui est mesle avec elle / et sur tout le meilleur est de la distiller en sublimāt. Boire eau avec q̄s vin est bon pource q̄ elle en oste la malice q̄ est de la nature de petite penetration & trespassēmēt. Boire vin petit deuant avec q̄s vin aigre est chose a trēper pour le buuant par especial en este/car elle oste la chaleur de trop boire. Eau salee se peut boire avec vin aigre & avec sirop acetē ou il y aura trēpe sordēs seurs chēches & telles choses. Et après eau plaine d'alun & pēdre lon doit boire qui dissolt nature & le vin est proprement q̄ p̄ y peut faire & balait quā on le boit. Et sur eau amere lon doit donner choses douces et victueuses / mais avant q̄ lon boire eau dōmāt de pain ou de p̄ arōmatisē & pource tant lon ne doit boire ne manger choses chaudes et nouetiffes/ mais choses aigres & acides

les & fruitz froitz & coings et pōmes mēciēnes & aigres. Sur caues grosses & troubles lon doit vser de aulx q̄ est bō alun de taine/car il les clarifie. Et aussi oignons est bō des choses q̄ plus oste les malices de plusieurs caues/car ilz sont cōme triacles a celles malices. Et proprement cybours les & oignons avec vin aigre & aulx aussi/ & quant aux choses froides lectures le sont. Aucunes fois aussi il aduient cōe dit Parlati? q̄ la plus certaine nature des caues fait bōe secrete grevāce q̄ ne se peut congnōistre p̄ les raisons deffusdictes & pource ne? l'apēdre a cōgnōistre par la dispositiō des habitācs & des p̄sons q̄ en vīent en cōsidērāt leurs faces quant a sante & a couleur & a la seuerite de leurs chēf & se ilz ont poit douleur ou āgoisse ou poulmō ou en la poitrine ou au ventre ou es entrailles les oires reins ou se ilz sont point enflēz se ilz ont aucun mal en la vessie et telles besongnes. Et se tu voyes treulx habitācs sains & haitez si n'ayes poit de suspectiō ne de lait ne des fōatines ne des saues.

Des cours hostels & combles que lon doit diuersement faire & en diuers lieux. Chap. V.



Le siege des habitatiōs & des terres a deux regards. L'un q̄ regarde le salut & la sante des habitācs & l'autre q̄ regarde la plante et la bonte de la terre pour mieulx fructifier. Premierement nous dirōs de la nature aduenable au p̄mier regard. Nous dirōs doncq̄s sauoir q̄ selon Aulcēne les dispositiōs des lieux habitables & courtoisē diuersiffies pour cause des hautesces & pour cause des parfondes valles & aussi pour cause de la dispositiō de la terre telle est boise moie ou tenāe ou argilleuse ou se il y a berrus de mērier ou mēstauē

deures ou peu deures ou po<sup>r</sup> la dispositiō  
des choses prochaines cōe darbres ou ri-  
uières ou de fosses ou charōignes ou de sē-  
blables choses. Et de montaignes ou de  
mers q<sup>i</sup> sotēt pres de s<sup>i</sup> lieu. les lieu<sup>x</sup> ha-  
bitables chaulx multiplēt les cheueulx  
et sōt crespes & quāt il y aura en ces lieu<sup>x</sup>  
grāds resoluēds / & l'humour sera amenui-  
ser la vieillesse sauētera & vieēda cōst scōe  
il est en la terre des mores de moziēne: car  
a ceulx q<sup>i</sup> la demeureēt la vieillesse le<sup>r</sup> vieē  
a. p. p. ans & sont leurs cueurs paourenx  
pource que les esperis sōt moult resoluē/  
mais es lieu<sup>x</sup> habitables froiz les corps  
et les cueurs sont de plus grād hardiesse et  
digerēt mieulx leur viāde: & se les person-  
nes sont molles / et ilz demeurent en telz  
lieu<sup>x</sup> ilz serōt gras & charnus & biē habi-  
tans en sang & en gresse & serōt les vaines  
parfondes & musces & serōt blācs & rōdes.  
Et ceulx q<sup>i</sup> demeureēt en lieu<sup>x</sup> molles ont  
belles faces & rōdes cuites / & quant ilz la-  
bourēt ilz sōt cōst trauaillēz ne leur este ne  
les eschauffe pas moult / ne lyuer aussy ne  
les refroidi gueres & leur viēnēt fleurs  
de lōgue demeure & doulours au vētre. Et  
aup<sup>r</sup> femmes habōdācs de grāde purgatiō  
& aup<sup>r</sup> gēs moult de flux demorōtōes. Et  
en ces parties a grāt nōbre de gēs q<sup>i</sup> chēt  
deplēz. En lieu<sup>x</sup> habitables secz les cō-  
plexions des habitācs sōt seches & se desei-  
che & egrossie leur cutule et uel leur seiche  
& est le<sup>r</sup> este moult chault & le<sup>r</sup> puer moult  
froid: es lieu<sup>x</sup> chaulx les habitācs sōt fōts  
& fōrs & peuēt assez de labour & viēt lon-  
guemēt es lieu<sup>x</sup> habitables psons / ceulx  
q<sup>i</sup> y demeureēt sont en grāt vapōs et arde-  
tent seiblesse de foye et habōbent en rāues  
q<sup>i</sup> pas ne sāt froitōes p<sup>r</sup>spcial se rōles sont  
rotēs & dormācs cōme sōt rāues de mares /  
ou de stāg & est leur aia mauuais. Quant

est des lieu<sup>x</sup> habitables qui sont plains de  
pays & descouverts leur air en este est moult  
chault & en puer tresfroiz et sont les corps  
des habitans durs & fermes & ont moult  
de cheueulx & sont fōrs & de fōrtē balnetu-  
res & apparācs & a leur secheresse domina-  
tion en leur cōplexiō & sōt moult esueille &  
& peu dormācs & aussy sont de mauuais  
meurs & mandere & inobediēt & sont fōrs a  
bataille & subtils & agus en plusieurs ars  
Des lieu<sup>x</sup> q<sup>i</sup> sont es montaignes pleines  
de neiges autel en est le iugement cōe des  
autres terres froitōes & sont leurs terres  
pleines de vē. Et tant cōme les neiges y  
sont les vēs y sōt bōs / mais quāt la neige  
se ermet & dissolt sil y a montaignes q<sup>i</sup> deffē  
dēt les vēs il y a grāds vapeurs. Es lieu<sup>x</sup>  
habitables pres de mer la chāl<sup>r</sup> & la froi-  
dure sōt outrēez pour son humeur & sōt in-  
bediēnt encōte possiōs / mais habitē es  
lieu<sup>x</sup> de sepiētiā le repuer vng. mesme iugē-  
mēt cōme des citēz & tēps froitōz on sont  
multiplēes malādies de restraindre et de  
opressiōs / car la sōt multiplēes humeurs  
assemblēs secrettement ou corps & toutes-  
foys ilz ont bōne digestiō & viēt lōgue-  
mēt & en leur corps est cōst guerie rōgne et  
cōde po<sup>r</sup> leur force & bōte de leur sāt / & po<sup>r</sup>  
ce aussy q<sup>i</sup> n'y a p<sup>r</sup> de hors cause q<sup>i</sup> les lasche  
ou q<sup>i</sup> les desqueure / mais po<sup>r</sup> la grāt cha-  
leur de le<sup>r</sup> cue<sup>r</sup> il ont me<sup>r</sup> & pōitiōs de  
lōups. De ceulx q<sup>i</sup> habitēnt es lieu<sup>x</sup> vers  
mōti les iugēmēs en sōt telz cōe les iugē-  
mēs des terres & tēps chaulx & est salre et  
ensouffree la gaigne<sup>r</sup> p<sup>r</sup>ie des rāues q<sup>i</sup> sōt  
en ces p<sup>r</sup>ies. Et sōt les restes de ceulx q<sup>i</sup> de-  
meurēt ceste p<sup>r</sup>ie pleines de molles mar-  
tes / car le mōti le<sup>r</sup> fait ce auoir & ouoir aissi  
en eulx & sōt le<sup>r</sup> vētres molz & lasches po<sup>r</sup>  
ce q<sup>i</sup> le<sup>r</sup> de sāt d<sup>r</sup> le<sup>r</sup> chēfz en le<sup>r</sup> sōmācs  
le<sup>r</sup> mēbre sōt lasches & seibles & le<sup>r</sup> sōt.



sôt grieuz & pesés & leurs desirs de boire & de manger sôt foibles ilz sôt egêrez & nourriz de vin & pource sôt foibles leurs chies & leurs estomacs & sôt a grâd peine guerries ne molliffiers leur rongne & gratelle. Aux femmes aduient grâdes purgatiōs & ma ladies & sont a grâd peine bien refreintes & souuētessors elles sont aboizis & auoizés pour la grâd multitudine de leurs maladies. Aux hommes aduient q̄l leur yst de leurs vêtres stup de sang & emproibēs & si ont oblatint & maladies es peulx moiste q̄ de legier est guerie. Aux vîels q̄ ont passez ci quâre ans il leur vîet palliste po leur reume/ & cōmunemēt leur vîet cōe a to<sup>r</sup> pour ce q̄ leur chies est plain de reume & de frois sure & ont petit esperit/ seblese & epilence. Et leur aduient q̄ fleurs ou chaleur & frois sure sôt affeblēs & fleurs lōgues & pueriales & p nuyt: mais peu le aduient fleur ague/ pource q̄ leurs vêtres sôt lasches et nō pas estains & sôt les subtilles humes dissoltes. Des lieux orientels habitables deuons scauoir q̄ la cite q̄ est ouuerte vers orient & q̄ de droit le regarde en opposite est saine & de bō air/ car le soleil au cōmencemēt du iour se eslieue dessus et clarifie l'air et puis laisse l'air clarifie & sen depart & vîenēt vēs subtilz sur elle / les q̄lz le soleil luy a enuoyez & puis si les enfus & couleuēt les mouuemēs des vēs & du soleil. Mais des lieux habitables occident est a scauoir q̄ la cite q̄ est descouuerte vers la pte occidēt & couuerte contre orient le soleil ny vîet fors q̄ tant & si tost cōme il y vîet il se cōmence a eslongner/ car il ny vîet pas en approchāt & pource ne assourille poit l'air ne dessecche/ mais le laisse gros & moiste/ & se il leur enuoye vēs il leur enuoye doctidēt & de midy. Donc q̄s leur iugemēt est le iugemēt des cites moistes & de moistes cō

pletiōs q̄ ont grosse chaleur et grossiēt arcepee et se ce nestoit pource q̄ vient de lespesseur de l'air leur nature seroit cōme seblable a la nature de prinçeps / mais il y a moins de sate en telz lieux q̄ es terres doziēt pour la tresgrâde diminutiō de bōte d'air. Et pource q̄ veult eslieu lieu pour habiter il doit cōgnoistre la terre la cite & le lieu pour plus hault habiter & cōmēt la disposition en est sa haultesse & sa parsonneur et ouuerture et couuerture et aussi la disposition de leau et sa substance et cōmēt elle est selon sa couuerture et ouuerture et son siege & sa parsondesse & se elle est exposée a vēs ou en terre par sōde. Et si doit on cōgnoistre les vēs q̄ y venēt se ilz sôt saies et frois et aussi quel boissinage elle a ou de mer ou deuaues ou de mōtagnes & manieres. Et si doit on scauoir q̄lle soit la terre & le siege quāc a sante et quāc a maladies & q̄lles maladies aduennent cōmunemēt a ceulx q̄ y demeurent. Et auec q̄s ce doit on scauoir de quelle force sont les habitās et leurs desirs & leurs digestiōs et la bōte de leur nourriture et q̄lz edifices ilz ont et aussi q̄lle encaute a la cite & s'elle est grâde et large ou se les entrees sont estroictes et se les portes & fenestres sont orientalles & septentrionalles. Et entre les autres choses il doit auoir diligēce de bîz regarder & les vēs doziēt y pûissēt vîer & entrer en leur habitation et q̄ le soleil y pût entrer au matin en aucun lieu / car cest celluy q̄ adresse & purifie l'air. Et q̄l y ait boissinage deuaues dōuers nobles courās et nettes q̄ sopēt froides en puer et chauldes en este et quelles sôt bîz distinctes de celles q̄ sōt muces et copes/ car cest vne chose bîz cōuenable & pffitable. Du siege de la ville & de la maison escripte moult noblemēt Darx & en especial tāt pour raiō des habitā

cōte pour fruitages / & dicit q̄ Bille doit estre  
edifier p̄ especial en tel lieu q̄l y ait ruiere  
dedans la Bille: et se faire ne se peut / au-  
moins q̄lle ait caue bñe p̄chaine q̄ queure  
cōtinuellemēt ou q̄lle soit nee / et se il ny a  
caues visues lon doit faire cisternes des-  
soubz les maisōs ou dedās & marchiez as-  
fin q̄ les hōmes ayēt leur caue dune part  
& les bestes daultre part / & par especial on  
doit bien auoir regard de faire edifier Bille  
les au p̄ racines ds mōtaignes plaines de  
bois q̄ faire le peut affin q̄ les labourages  
soiēt moiz et les pastures lasehes et aussi  
ou les vñs bōs p̄ffitables & sains puissent  
veter et q̄ le soleil y vñgne egalemēt & pl<sup>9</sup>  
de y deuers oriēt. Et si tu es contrainct de  
edifier p̄es daultū fleuve garde q̄ tu ne le  
mettes encōtre toy / car en yuer il te seroit  
oultrageusemēt froite / et mal sain en este.  
Lon doit aussi scauoir q̄ sil ya aultū pal<sup>9</sup>  
ou aultre chose q̄ le Baillie pōce q̄z peuēt  
secher / et alors y naittēt aultres petites  
bestes menues et si petites q̄ a peines les  
peult on veoir a loeil & volēt parmi lait et  
entrēt dedēs les corps des gēs par la bou-  
che & par les narilles & engendrent fortes  
maladies dōt dicit vñe sentēce diuerse. Ad  
doit escheuer et garder q̄ la Bille ne tende  
vers la partie ou le plus ḡief vent a accor-  
stume de veter & q̄lle ne soit pas en vñe sa-  
bue baler mais en hault lieu pource q̄lle  
en vaulx mieulx et plus sainemēt effoies  
& sil y furuenoit aucune chose peratre elle  
en seroit plusost chasser: & auerques ce le  
lieu ou le soleil stert tout le iour en est pl<sup>9</sup>  
sain et se aucune besteteles nuisans nat-  
scent p̄es de ce lieu ou se elles y viennent  
ou sōt trāsportees de leger elles en sōt cha-  
cees ou meurent la tantost. Si pluses on  
fleuirs ou ruisseaulx descēde soubdainē  
mēt ceulx q̄ sont en baler en sont plusost

greuez que ceulx qui ont leurs ediffices en  
hault lieu: et aussi les lieux haults sont  
plus seurs cōtre les larrōs et pilleurs que  
les bas. Es Billes on doit faire estables &  
abuoirs q̄ en yuer pussēt estre chaulx et  
celiers en lieu plain pō mettre vin & huy-  
le en batisseaulx. Et greniers pour garder  
fruits sechement & grains & foins et lieux  
ou la famille se pūst recueillir et reposer  
aps le labeur en tēps chault & froit. Et est  
conuenable a celluy q̄ est garde de la Bille  
dauoir vñe chābre p̄es de la porte affin q̄l  
satche q̄ y entre ou yst de nuit ou q̄ len ap-  
porte ou emporte par especial sil ny a poie  
de porter determiner. Chād̄ escript Bille  
courtoise estre edifiee pour habōdance en  
bon lieu pource q̄ se tu ediffices en bon & gra-  
cieux lardōn les gens y vñdōt plus vñs  
lentiers le sons en sera mieulx ou y vñm  
bras plus souuēt & plus vñdōtiers & si en  
vñras pl<sup>9</sup> de fruit & en vendras mieulx  
& plus legeremēt tes choses a tes voisins  
tu en auras plusost ouuriers & a mieulx  
marchie pour faire ton labeur / et se te se-  
ront mieulx.

**D**e la disposition de la court et habi-  
tation de par dedans. Chap. vij.



Es cours & des robes q̄l doit  
faire ou champ pour habiter le  
seign̄ et ses gens & seruiteurs  
et pour habberger les fruits / et  
nourrir les bestes sont plusieurs cōsidera-  
tōs. Car le lieu on tu deulx faire la court  
est assiz entre aultres maisōs / ou il est estō-  
gn̄ des aultres. Aps il est en terre plaine  
ou en montaignes / ou en lieu seur / ou en  
lieu perilleux. Se il est entre les aultres  
maisōs de la Bille il na pas mestier de si  
gāt force ne de closture: pource que il n'est  
pas si leger a estre pille ne robe / pour la  
cause des voisins. Et se il est loing de gēs

et de maisons on le doit ceindre & entourner de fosses/de ruites/de murs & de hayes. Et se il est en playne terre qui ne soit pas trop basse/lon doit par toute la terre de la court mettre aultre terre par dessus & l'ou y appourtera pour la hausser affin q' lon n'y entre pas si aise/ & q' les pluies ou aultres raves ny decourent & pourrissent le lieu. Et si le est en montaigne ou il ne se puisse garnir de fosses plains deau lon doit estre le lieu ou par certaine ordonnance il y a le forte mo- tier et aspre a ce q' ce q' par fosses ne se peut seurement garder soyt mys a seurete p' for- tes aduenues & etrees. Et si le lieu est seur & nait enemys q'z conq's il souffist q' soit garny en telle maniere q' n'ayt garde des larrons q' de tât plus agueret come lon cup- de le pays estre plus seur. Et se le pays est perilleux en aucune partie auys daultres enemys fors mieuyl vault q' le lieu de- moure desert/ & le delaisser q' mal sagement soyt expose a peril de mort. Et ainsi nestoit que aucun vaillant hâme y doulst faire edifier ung tresfort et inexpugnable cha- sel p' le moyet de tresgrand puissance dor ou d'argent & finace. Et si aduient q' aultres foybles et petis aduersaires assaillissent aucunes foys ces parties & despoillassent lon doit ceindre la court d'un mur cou- nable ou d'un paliz. Et si le seigneur nest pas assez puissant a ce faire si face aucune forteresse de fosses en aucun des quinz ou rues de la court/ & face la aultre court- nelle ou esbiste pour se retraire & garder ses choses. Les considerations icy faictes l'ont doit estre le lieu de la court en la p' cour- uenable partie des chaps & en soit la grande- n la p'prieté des terres q' l'ont doit la bouer & a la mesure. Et soit entournee de toz es- troy de larges fosses parfoys a la moitie du large d'iceulz fosses. Et entour de toutes

parts son plâtera en teps deu & conuenable come en octobre/en nouembre/en feurier/ou en mars. Sault peupliers et ourmes a la distance l'ung de l'aultre de cinq piez ou de moins. Et puis les fosses pour suyront et feront les fosses & mettront toute la terre au par debz de la robe & laisseront epres le fosse vuide & descouuert terre ferme le la- ge d'ung piez pres du fosse. Du par empres en aultres desbicz mays ilz mettront plan- tes des pines gisâs/ & la mettront de la terre & entoureront sur les piez des espines & fer- ront de pteu p' ou de bastos & aultres espices une haye & quant elle sera creue ung piez en hault ilz replâteront des aultres espines au dessus & entoureront de la terre come des- uât & les cōbleront de terre / & ainsi se feront & prouueront iusq's a ce q'z bienent au sommet de la rue. Et peut on esbistes rues met- tre aise & plâches ou espines si come le se- gneur voudra & si l'ont se doute & il y a has- se lon pourra en lieu des pines ou estre les planches mettre sur les rues moites de herbe bett/ & soyent les plâtes des espines vers se l'ont les peut auoir/car elles poignent fort & aubespines pruniers sauuaiges ro- siers sauuaiges ou blanc rosiers frâcz. Et cōbit q' lon en face forte hayes au p' chaps quant elles sont grâdes elles destruisent tou- tes les aultres plâtes/ & porre telz rosiers frantz ne me plaisent point q' en pourroit auoir daultres. Et aussi on se doit bien gar- der q' entre les hayes de tes espines lon ne plante point arbres portans fruitz/car les gens pour le desir du fruit destruyent les fosses. Et se il y a aucunes plâtes q' ne soyent pas fructueuses on ne les doit pas laisser croistre: porce q' par leur accroissement la garde des espines periroit pour cause des ombres d'iceulz arbres ou pour cause de leurs racines/ou au moins les espines

en ferolēt domaignes & les fossez aussi. Et si cōulent q̄ au premier & second an les plantés de ces espines solēt chascū moyz destre metoyeux des herbes q̄ y croissent a ce q̄ par leurs racines l'humour ne soit attiré et q̄ les espines ne deuiēnt seiches par sambte de nourrissemēt. Les plantes dont lay parle deuiēt de saulx de peuplier de ourme & telles doiēt estre plantées sur la rive du fosse & en hault loing des murs sur le bord du dit fosse & quelles aient assez autour de elles de terre neuue & fresche et par leurs racines doiēt descēdre & passer eue grasse & blēgne de la courtres fossez & aist croistrōt merueilleusemēt. Apres si comme faire se pourra q̄ lō face vne haye sur les fossez au par de hors ou seiche ou des espines q̄ lō y mettra nouuellemēt q̄ serōt d'ues & espesses & de plantes & de arbres & par especial de peupliers q̄ y soyent fitchez car quāt ilz croistrōt & serōt greigneurs & par trēchegres rādurs pliz ilz seront plus espes & serōt vne ope rōme se ainsi fussēt plantez la q̄lle durera par long temps/mais toutesfoys tu ne laisseras point croistre les souches diculx arbres au dessus de dix piez de haulte car il portēt pūdice a la court & de mande bon air pour la sante des habitāns pource q̄lz osterolēt le benefice du soleil et des vēs. Tāt y a q̄ a chascun quignet des cornbes/tu peuz laisser vng arbre croistre tant hault q̄lle pourra pource q̄lz embelissent & ne peuiēt porter pūdice & aussi tu en laisseras deux deuant chascune porte croistre saubz les q̄lles les gēs se reposerōt en tombre quāt il sera grāt hault par ces choses cy sagemēt ordōnees sās grās despens la court enuironnée par hayes despinnes & ceincte de forte garnisō d'arbres par forme de uerle pouuēt des habitāns sera leur mēt garde. Du sōmēt des mōtaignes

lon fera entour les maisōs hayes de plantés de pōmes grenates/car elles ne doubtent poit aspres lieux & il souffira biē car on en peut biē faire haye forte & espesse pōles grāds q̄ yssent des racines & q̄ empeschent assez qui y voult poit passer pour les espines qui en sāt poignāns & avec ce elles donnēt bon fruit et plaisant par chascun an. Sans arbres ne viēnt pas bien en telles places pource q̄ leur fault trop grāt nourriture et en telz lieux ilz ne le peuiēt auoir pour la terre qui est trop plaine de pierres. Toutefois es castelles des mōtaignes ou il y a terre grasse et plantureuse lon peut bien planter telz arbres et par especial ourmes & espines/mais non pas saulx ne peupliers se ilz ne sont pres des ruisseaulx de eue / ou de sablon / ou terre moult moistre/car autrement ilz ne croistront poit. Et se le lieu est de si froide nature q̄ pommiers de grenats ny puyssent viure lon doit en lieu de grenattiers clore despinnes et de telz arbres poignans telz que lon peut bonnemēt recouurer pour le deffendre. Et ces choses cy quant au present ppos peuiēt souffire/pour faire plus stablement les clostures et garnisōs des cours. Quant des nobles & merueilleuses garnisōs et des cours a leuiron des cours et des arbres cōmēt on les doit par art ordonner le men traitoy l'usq̄ au huytiēme liure cy apres.

Encores de la disposition de la court & habitatiō au par debans.



La court soit p̄ debans disposée en ceste maniere. Du milieu de la face de la voie q̄ est deuant on fera l'entrée large de douze piez a tout le mois & sera lon issue de l'autre part de telle largeur pour aller aux chāps et aux vignes par derriere/ou ceste largeur souffira pour

passer charrettes chargees de foing ou de paille/ou aultres telz choses & la soient faites fortes portes riches ou communes a la volente du seigneur/mais q'elles puissent ouvrir de jour & fermer de nuit po' la seurte & q' la dessus soit faite une couverture ou maison pour garder l'etree plus nette & plus seche & q' les portes ne pourrissent par pluyes et rousces. La moitie de la partie de la court qui est de l'une partie des portes soit par le seigneur disposee en ceste maniere. Cestassevoir que par la voye q' d'uisse la court soit mise & faite la maison du seigneur qui tiengne longue face de coste la voye et tende ung petit par derrière & ce q' la maison ne cloira deura estre supplote de hayes despinnes bien hautes ou de mur. Et soit la maison grant ou petite garnie de murs ou non/mais toutesfoies bien couverte de tuilles ou autre couverture selonc le pouoir & le plaisir du seigneur. Et empres les rues des robes cote les soliers lon plantera de belles vignes & autres choses. Et quant elles seront esleues de huit ou de dix piez de hault elles embeliront le lieu & l'ostel. Apres par ciq' ou six piez dedens la court lo place ra tout autour petit arbres portans fructz come figues et pommes grenates si l'air du lieu le peut souffrir ou noisilles de coulbre cois neffles & telz petitz arbres. Et par le milieu d'iceluy lieu premiers poitiers et aultres grans arbres loig l'un de l'autre par xv. piez au moins & seront chascun an ordonnez par tresbiligete avec selonc ce q' le temps le requerra. Et le vin & les fructz des arbres seront gardez seurement pour le seigneur par bones clostures affin q' les vilains gloutons paysans ne les degastent. Et sera lon la dedens ung bel vergier de bones herbes aromatiques & soues flatives & ung loysier d'un pour le seigneur & de bons haiffaulx

de mousches a miel & en bon nombre bien seurement gardez. Et la aura continz: fleurs: turtres & aultres telles choses plaisies selonc la maniere q' lon dira apres. Mais en l'autre moitie de la court lon fera maisons & apentiz tout entour decoste la rue q' occu peront l'une partie ou deux selonc le nombre de la famille & des laboureurs & aussi des bestes q' lon aura a nourrir. Et demourra la court vuidie ou milieu et seront les meilleurs hostels po' les laboureurs & les aultres pour les bestes. Decoste les maisons des paisans q' n'aura foinne lon fera fosses & puis selonc la meilleur forme & maniere q' lon pourra. Toutesfoies q' le puis soit fait loing des fosses de la court & des palus afin q' la corruption des fosses et du degout ne corrompe le puy par le palatisme de la terre. En l'autre part par devers les maisons des bestes lon fera ung palus pour mettre & mener le fies des bestes et soit fait le plus loing de l'ostel du seigneur q' lon pourra. Et si aduient q' les seigneurs soient si grans et si nobles q' ne daignent demourer en une mesme court avecq's leurs laboureurs ilz pourrout en celle court faire estre & demourer le chasteilain ou garde du lieu & en une autre partie faire leur lieu fort & bel palais de palais & de tours & de vergiers si come il leur appartient & plaira. Et au surplus pour ordonner l'air des greniers celliers & vin coulloiers poulailliers estables & granges pour foingz et fourrages garder il en sera dit & demostre cy apres de chascun en son lieu ainsi que il appartenra.

De faire puy & fontaines & comene leur servitrouver & esprouver. Cha. liij.



ombien q' puy soit bien convenable en court de seigneur come lon dit. Toutesfoies pour plusieurs prouffitz du comun



et laissez les laboureurs & aussi q̄ lō ne  
trouue pas eue en la court & en lieu prou-  
chain/ & si elle y est q̄lle ne soit entachée du  
degout & corōpue po' quoy il cōuēgne fai-  
re puis es chāps p de hors le veult dōner  
vng exptimēt po' trouuer eue au milieu  
des chāps & ou elle sera pl' p'pres du plain  
de la terre. ¶ Et deuez scauoir q̄ au moys  
daoust ou au moys de septembre ou octo-  
bre lō doit faire & fouyr les pups pour ce q̄  
ou lō trouuera eue en lūg de ces moys lō  
ne fauldra a en trouuer en q̄lq̄ autre tēps.  
Dōcqs selon ce q̄ dicit Paladi' lon tra au  
lieu ou lon veult q̄rir eue auant soleil le-  
uant bīz dispose de chief & de cueur/ & la se  
besser le chief en terre & regarder p'ce oziet  
& la ou on verra & apperceura par vne tres-  
subtille nure air crespeler et soy espā-  
nir cōme roses/soyez certain q̄ en ce lieu cō-  
bien q̄ soit sec q̄l ya eue muer: mais tu  
dois bīz cōsiderer la nature de la terre/as-  
sū q̄ tu puisses bīz iuger de la tēuer & hu-  
meur & habōdāce/car croye a tēues vīnes  
& pareillemēt elles ne sōt pas de tresbōne  
sauer. Et ou il ny a point de sablon il ya  
petites eues mal souefues & limōneuses  
et la fault fectre et querir plus en parfond.  
Notre terre ou il ny a pas humeurs ne  
grāds degout de pluyes mais ya auleune  
lūqueur elle doit estre d noble sauer. Ter-  
re glāteuse moyennemēt a vīnes nō pas  
trop espesses ne trop dures/mais elles sōt  
de tresfaicte souefuete. Sablō/cailloup/  
grauelle & telles choses ont telles vīnes  
espesses & dures & pleine deaues. En cail-  
loup rouges ya bōnes eue et habōdās/  
mais lon doit p'ēdre garde quāt on les a  
trouues q̄lles ne sen resuēt p les creueu-  
res. Aay p'lebz dā mōtāignes & es roches  
a bōnes eues froides & souefues & a grāb  
habōdāce. Et es lūp chāpestres & eues

salers tiebes et mal souefues et pesans le  
plus souuent. Et se par auleune auenture  
elles sont de bōne sauer:sachez certaine-  
mēt q̄lles viennēt de par deffoubz terre et  
sourdēt p'cipalemēt d'aucune mōtāigne  
mais au milieu des chāps lō trouuera la  
souefuete des fontaines des mōtāignes:  
et les pourfutura lō se on la cueure d'au-  
cuns petitz arbres. ¶ Pour auoir cōgnos-  
sāce de leue q̄ lon doit q̄rir les signes sōt  
cy ap's declairez & les tendre pour vray.  
Se leue nest lymonneusc ne boeue ne q̄  
acoustumeemēt il ny gise auleune humeur  
ne lonc tenue ny est entachne ne saulx ne  
auiues ne roseau ne cāne ne yerte ne tel  
les choses q̄ sōt engēdres d'humour plet/  
ne deaue elle est bōne & au lieu ou tu trou-  
ueras les choses deffusdites q̄ sōt bōnes  
tu pruz fouyr tout seurement trois piebz  
de large & cinq piebz en p'fond & puis en la  
p'ete deuers soleil couchāt lon mettra vng  
vassiel d'atāthou de statin poly par dedans  
& q̄l soit mis a lenuers le poly vers la ter-  
re fossoyer & p dessus vng instrumēt faict  
de verges & docters & de la terre dessus en  
telle maniere q̄ toute l'espace soit couuerte  
& le laisser aisi iusq's au lendemain & se lon  
trouue lendemain q̄ en icelluy vassiel il y  
ait sueurs ou gouttes/soles certain q̄ la tu  
trouueras de leue. Sēblablement se vng  
vassiel de terre de potier qui soit sec et non  
pas cuit est mys en telle maniere et ainsi  
couuert se il ya vīne deane lon trouuera  
au iour ensuyuant le vassiel remis par la  
moistete de leue. Jē se lon p'ēt vne coisō  
de laine & q̄lle soit ainsi mise & couuerte se  
elle p'ēt cār de humeurs q̄ leue en saillie  
par espatindre sachez q̄l ya grāb habōdāce  
de leue. Jē se vne lāpe pleie d'huile alumee  
est aisi mise & couuerte & on la trouue lede-  
main estatinte il y aura eue/car l'humour

surmōte la vertu de shulle. Jē se en ce lieu tu fais vng feu & la terre donne euaporas-  
tion & moiste fumee et nubilleuse pleine de  
nues/sachez q̄l y a eue. Et aps ces cho-  
ses ainsi eppetmētes & q̄ par ce tu seras  
certain q̄l y aura eue si y souyz seuremēt  
& quiers le chēf de leue. Et si il en ya plu-  
sieurs tu les seras venir a vng: toutes fois  
en la partie seprēctionalle lō doit ētre les  
eues soubz les racine des montaignes/  
car elles habondēt en telz lieux & sont les  
meilleures celles q̄ y naissent: mais a souyz  
les pyps lā doit bīe garder & escheuer les  
petitz des fossoyeurs / pource q̄ aucunes  
fyps lō trouue en terre alun / soulphe / ou  
ctmēt q̄ enuoyēt corrupciō & pestilēce & oc-  
cupēt rātoft si fort les narilles de ceulx q̄  
en sōt attains q̄ la vie en est en peril si lon  
ne sen fute bīe cost: & pōrce auāt q̄ lon descē-  
de au parfōd lā y doit aualer vne chādele  
alume / & se elle ne si defaict si napes poit  
de paour / & se elle defaict lō doit doubter  
le peril: car il peut estre mortel. ¶ Le pyps  
q̄ lō veult souyz doit auoir huit piez de  
large ou sept cōbien q̄ on le puisse faire pl⁹  
ou moins large selon ce q̄ pl⁹ ou moins de  
grns y deulēt puyser: & aussi selon ce q̄ les  
vetnes sōt larges ou estroictes pleines ou  
vuides. Si leue est lymonneuse elle sera  
corrigee q̄ gettera du sel debās: & quāt lon  
souyza le pyps si la terre ne se peut tenir  
pōrce q̄lle soit trop molle & mal entretenē  
lon mettra tablea dzeffees contre tous les  
coustēz & serōt soutenues a līz a ce que la  
terre ne chēe sur les fossoyeurs / aussi lon  
peult bīe en tel lieu besōgner sans le peril  
des fossoyeurs. Cest assauoir q̄ lō face de  
bōnes aetiz vne double roue & forte selō la  
largeur du pyps sur laquelle on face vng  
mur du hault dūg point auāt q̄ lon cōmē-  
ce a souyz le pyps. Aps le fossoyeur estant

ou milieu cōmencera a souyz deffoubz le  
mur a vng instrumēt de fer & le face descē-  
dre iusq̄s a la qualite de la terre & puis res-  
face vng autel mur & aps souysse la terre  
& le cōtinue ainsi tousiours iusq̄s a ce q̄ le  
pyps soit par fait. Mais si il ya en hault  
aucūns cōdūitz ou trouy ou au pyps ou il  
ait eue ilz peuēt descēdre iusq̄s aual en  
guise de fontaine se la nature de la valee  
subite le veult souffrir. ¶ On pourra es-  
prouuer leue du pyps nouuel par la ma-  
niere q̄ se sūyt. Tu en getteras aucunes  
gouttes en vng vaisfel d'atānen les espā-  
nant & se elle ny sont point de tache elle est  
bōne. Item se on la cūyt en vng vaisfel d'at-  
rain & elle ne laisse poit de lymō au fōs ou  
de grauōis elle est bonne. Jē se on y peult  
bīe cost cūyr pois ou sēblables choses dures  
ou se elle est de tresclere coule: & ny ait  
point de dure ou grains ne autre tache  
de q̄lonq̄s polucion estrange elle est bōne.

¶ Des pōutes & chemins d leue. cha. viij.



Alabi⁹ dīc q̄ leue q̄ lō veult  
amener ou il la fault faire des-  
nit par aucune forme de edī-  
fice par cōdūitz de plōb / par cā-  
nes de boys & goutteres ou p cūyauz de  
terre. Si on la maine par aucune forme  
de edīfice on doit bīe soubder le chānel que  
leue ne sen fuyt p les fentes & creuaces &  
doit estre grād selō ce q̄l ya pl⁹ ou moins  
de eue. Et si leue passe p plaine place lon  
doit icelluy edīfice enclīner entre cent ou  
soixāte piez p le bas de six piez / affin q̄  
leue queure mēulx: & si il ay aucune mō-  
tagne ou chemin lō sera leue passer par  
les coustēz ou lon sera trēchee en la mōcat-  
gne p ou leue passera. Et si ya aucunes  
fallaises ou grans valees lon sera arches  
ou on leuera pieux et merlens a supporter  
les cōdūitz de ledīfice selon le hault q̄ il y



appareillée. Du loy sera cōduitz de plōb par ou leau de scēdera & remōtera sās yffir. Et q̄ mieulx deult faire & pl⁹ pūffitablenēt loy peult faire ruraulx de terre espes de deu⁹ doigtz & agus dung coste par le space dune paulme po⁹ entrer lung en saultre: & cela on souldra de chaulx blūe & applante ra lā dhuile/mais auāt q̄ lō y laisse courte leau par icelx cōduitz on laiffra couler flamerches parmy auerq̄s aulcū prū de lū queur meslees po⁹ ce q̄ au passer elles estou perōt les creuaces & pūys sil y en a aulcū nes. La deentere forme est p cōduitz de plōb/ & celx icy font q̄ les eaues sont mal saines: car la ceruse est nee & faite de plōb & nūst moult a corps humain. Et doit lō diligēment forger les conduitz & les baif seaulx po⁹ recepuoir leau/ affin q̄ y perts cōduitz habondance en puisse estre dōner.

**Des cisternes & cisternelles.** Cha. iij.



En aucun lieu a deffault deau. loy sera vne cisternē cōuenable & fūffisante po⁹ la delectation de loſtel en laquelle leau q̄ descēda de toutes les couuertures & tētz des maisōs doit Venir & doit estre biē pauee de bōne matiere & aplantie & enduite dargille par dessus & de bon ciment et fort par tout et tresdiligēment estouppée et oincte & frotee cōtinuellemēt de bō lait cuit affin q̄ les creuaces soiet estouppées & oī ne eue ne puisse passer parmy: & q̄ po⁹ leau les creuaces ne se fēndēt ne les parols ne se trāchēt. Et aps ce q̄ biē & loquēmēt elle aura este affermee & sechee on y fera descēdre leau & q̄lle soit la habergee biē & nettement. Et en hault on milieu loy sera vng pūys & toutes les cōauitez dētour le pūys serōt remplies de pierres de riueres et de cailloux cassez & ou milieu du sablon & en hault. Et si loy ne peult auoir pierres de

riueres ou de fleues loy prendra pierres de fournaise. En aulcū lieu lō fait pas uenēt dune maniere de croye la q̄lle quāt elle est moyēnemēt espādue elle se ferte ensemble et chauche tellēmēt par tout quelle recoipt & retēte tresbiē leau q̄ est mise dessus & la poulōe & garde nettemēt. Et ille loy mettra cōuenablement & prouffitablement des anguilles & poissons de riueres pour y paisire et estre nourris/ affin q̄ par leur mouuēmēt leau q̄ est coye pēgne aulcunēmēt plus grāt legerete & esuyue aucunēmēt la nature de leau courāt. Et quant aux creuaces fentes et pertuys des cisternes pūys et piscines nous les ramēderōs & estouperōs en la maniere q̄ sensuyt. Tu prendras de la poix clere et auāt de sety ou de suif & ruyras tout ensemble en vne poyle le iusq̄ a tāt quil escumera & puis tu loſteras hors du feu/ & quāt ce sera refroidi tu y adiouſteras de la chaulx petit a petit et mesleras tresbiē tout ensemble et quāt ce sera comme ciment tu le mettras es lieux perchez/ senduz et bñsez/ & la le bouteras et chaucheras tresfort tant que tu pourras & ainsi leſtoupas. Des lieux aussi ou il y a eaues de fleues on fera petites cisternes & fosses artificielles par ceste maniere/ affin q̄ leau y puisse estre mieulx clarifiee. Loy sera vng grāt baiffel de terre cōde vne buye ou cruche mis en vng lieu froit soubz sablon/ & sur cestuy aura vng baiffel de boys ou de terre biē cuit q̄ soit de bōne largeur & ait vng petit pertuys ou milieu du fons & vne cheuille debans qui soit esleuee du fons du hault dūg doit et q̄ dessus la cheuille soit mis vng hanap adente et puis quil soit emply de sablon iusq̄ au milieu/ & quāt tu voudras auoir eue clere gette de leau du fleue qui est trouble la debans et elle se distillera par le sablon.

et desfrôya tout doucement par la cheuille  
debas le baiffel d'auant & la tu la garderas  
nettemēt. Et si tu seulx auoit greigneur  
cisterne tu pourras faire tant deffoubz cō-  
me deffus receptacle de marbre ou de pier-  
res et ctmēt a pauemēt de argille cuyte cō-  
me deffus est dict/ & de telle forme & mēte  
re cōme il te plaira & bon te semblera.

**Des matieres des maisōs. Cha. p.**



**D**us auōs par deuant fait mē-  
tion des maisōs et edifices.  
Et vouls faire cōsideration  
des matieres / quelles il les  
faut auy murs & des mesriēs & q̄lles ma-  
tieres il cōtiēnt auy fondemēs moistes et  
quelz auy aultres. Paladius dit q̄ les fō-  
demens dotuent estre fermes fors & dura-  
bles et po'ce dotuēt estre larges plus q̄ les  
murs de demy pied de chascune part. Et  
se lon treuve argille ferme et forte la q̄nte  
ou siptiesme partie de la haultesse de par  
deffus terre sera deputer auy fondemens.  
Et se la terre est plus molle et de plus grāde  
haultesse soit arrasée iusq̄s a ce quelle soit  
nette & sans sousspeçon de fumer on treuve  
argille bōne & nette: & se lon nē treuve poit  
si quierre lon debās la terre areneuse q̄ poul-  
dreuse qui quāt on la prent en la main gre-  
zille vng peu elle est bonne et prouffitable  
auy feutes. Itē si on la met en dzap blanc  
ou en tople blāche & elle ny fait point de ta-  
che et ny laisse point dorbare elle est tresbō-  
ne: mais si le grauols naura este mol & fle-  
pible de fleuve aincois soit net et bō lon le  
prendra. La grauelle et araine de la mer  
est plus forte a secher et pource on ny doit  
pas cōtinuellemēt: mais par diuers tēps  
faire ne cōstruire edifices ne aussi la pren-  
dre po' edifier a ce q̄ si elle est trop pesante  
elle ne corōpe loeuure: et aussi par son hu-  
meur salte elle corōpe le toict & les couuer-

tures des chābres et des sēs/mais la ma-  
tiere seiche y est plus prouffitable & la terre  
molle de douce nature est meillieure quāt  
elle est nouuellemēt trāctee q̄ quant elle est  
lōguemēt gardée: mais se il est neceffite de  
quiter de grauols de la mer on le doit pre-  
mieremēt plōger en eaue douce ou en aul-  
cun mares affin q̄ par ce il pde le vice de sō-  
sel. La chaulx no' la faisons en cūfane  
pierres et durs calloup & blās deaue cour-  
rāt en deup ps de grauols sō met vne part  
de chaulx & q̄ en sablō deaue courrāt ablou-  
fiera la tierce pte de poulbres de tuitte: il  
dōra creffierme cymēt & tresbō. Et se sō met  
chaulx & sablō aultāt de lūg cōr de saultre  
ce sera tresfort cymēt & nē doit on poit mai-  
sonner en temps de gelee pource q̄ quāt le  
chaulte bledroit il se destoidroit & dissoldroit  
Au mois d' nouēbre quāt la lune descroist  
le merriē est lors bō a abatre & tailler po'ce  
q̄ lors y le tēps dancōpne q̄ est passé & par-  
leage de la lune & le froit p̄sent de l'air hu-  
meur senfuit auēq̄s la chāleur naturelle  
de l'arbre par debās les racines debās le bē-  
tre de la terre q̄ est chault pour lors/mais  
les arbres q̄ lon vouls abatre il est bō de  
les copet lors iusq̄s a la moelle & puis les  
laisser vng peu de tēps en estāt affin q̄ si il  
ya encore auēq̄s humeur es veines q̄lle des-  
queure par la copeure. Les arbres prouffit-  
tables sōt sapin: car il est leger & roide & bē-  
durable en oeuvres seiches. Saulx selō ce  
q̄ dit Paladi' est tres prouffitable car si tu  
en fais tables & les ataches ou frōt & es ep-  
tremitēz des couuertures des maisōs: es-  
les dōnēt desise cōtre feu po'ce q̄lles ne res-  
cotuēt poit d' flāde & ne sōt poit d' charbō si  
cōe il dict. Le chesne est moult fort & dura-  
ble & a grāt force tāt deffoubz tē cōe deff-  
auēq̄s masōnage de terre et de pierre. Le  
chastaignier po' sa merueilleuse fermetē

est moult durable en chāps en couertures  
et en toutes oeuvres hors & ens. Lis est bō  
en lieu sec & est tost corrompu en lieu moiste.  
Peuplier est bō pour former & tailler yma  
ges. Cipres est noble bois. Pin et perrier  
ne durent point si ce n'est en lieu sec. Cedre  
q n'est greue daucune humeur dure moult  
longuement. Tous arbres qui sont tail  
lez de la partie vers midy sont prouffita  
bles. Mais ceulx qui sont taillez deuers  
septentrion ilz sont longs & beaulx/mais  
ilz se corrompent legierement.

De l'office de celluy qui garde la  
ville. Chap. xj.



Celluy q a la ville en garde q  
lon appelle le maire doit vser  
de bonne discipline et garder  
les foyers & les festes & soy te  
nir de maie a aulcun: et doit diligēment  
garder ce qui luy appartient et escheuer les  
plais et noies de ses gēs & si aucun fait  
foulte si l'amende en bōne maniere & desie  
bien sa famille quelle ne luy faille pour le  
frois et quil loccupe en besongne honneste/  
car ainsi la pourra il mieulx retrairre de  
mal: & que pour leur bien faire les remercie  
graceusemēt affin q les autres en soient  
esmeuz a bien faire. Le maire ne doit pas  
estre trop courant par la ville: et doit tous  
iours estre sobre abstinent et continēt. Au  
soir quil soit bīz hante de sa famille et soit  
diligent de procurer que ce q son seigneur  
a commande soit fait et quil ne cupde en  
rien estre plus grant que son seigneur et q  
les amis de son seigneur il tiengne pour  
ses amis. Au commandement du seigneur  
ne croye a nulstre mais requiere et deman  
de que le seignr croie rē & veult. Ne batte  
le a quelcōque personne le gailge de son sei  
gneur ne des biens du seigneur ne mar  
chande et quil n'achape riēs de son argēt

sans son sceu: & ne doit Vouloir riens celer  
a son seignr. Toute oeuvre de chāps soit  
par luy procurer a faire et que luy mesme  
le face aussi bien souuēt affin que quant sa  
famille lon verra lasse et travaille quilz  
en besongnent de meilleur cure & sachent  
qilz doit bien faire & si ainsi le fait la chose  
en vauldra mieulx. Il doit estre le pmi  
er leue & le dernier couche/il doit estre le pre  
mier a visiter si la ville est bien close et se  
chascune de ses gens entend bien a beson  
gner et si les bestes sont bīz sermees et res  
peues. Il doit auoir grā cure des beufz &  
tenir bō bouvier/affin quil nettoie bīz les  
piedz & ongles des beufz & quil entende di  
ligēment a la charue et aux harnots et quil  
garde les cheualx de rōgne & aussi les tu  
mens et regarde au soir que tout soit acō  
pli & si le feurre luy fault qui prengne des  
fuyelles de bois po<sup>r</sup> les lictieres des beufz  
et des brebis et face quil ait un grant fu  
mier ou tout le fens soit mis et retrait et  
qil adouste du feurre ou aulstre chose pour  
pourrir avecq: & si garnisse de fuyelles de  
peupliers de ormes et de chesnes selon le  
temps. Et aussi quil se garnisse en temps  
conuenable de foin & le face seicher apres  
la pluye en autompne & aussi que apres la  
dicte pluye de autompne il seme aucuns  
frutetz selon la nature du pays.

De l'office du pere et seigneur de la  
famille cōmēt il doit achapter le chāp  
et enquerir de loeuure a son sergēt & ten  
dre raison. Chap. xij.



Il a bon escript en son liure que  
quāt tu achates aucun manoir  
tu dois peser que tu ne l'achas  
tes trop conuoiteusemēt & aus  
si que tu ne laisse pas ton entēte et quil ne  
te soit pas ennuy de laler veoir & visiter  
aucunes fois: car sil est bon toutesfoies que

tu le verras il te rebellira & te platra mieulx  
et te aduise de la cōditiō et conuenance du  
boisnage: et regarde et cōsidere bien les en-  
trees & par ou lon y peult entrer & yssir & se  
il est bien roinier et en bon regard du ciel.  
Si il est en bōne terre & de bōne i vertu: s'il  
est en lieu froit et en lieu sain: et se il y a co-  
pie & habōdāce de ouuriers. Si il est assiz  
proprement en bon chasteil. Si il y a assez  
eaues. Si il y a chāps qui ne remuent pas  
souuent seigneurs. Si il y a en la cōtre et  
en celle terre aucun champ vendū dont le  
vendeur se repēte. Si l'hostel est bien cōsist  
Et garde q tu ne condāpnes folēmēt la do-  
ctrine & discipline d'aucun: & est le meill-  
dacheier du meillieur laboureur & du meill-  
leur ouurier. Quāt tu viēdras en la ville  
regarde et cōsidere les bailleaulx les pres-  
fotiers & les tonneaulx si il en y a grant co-  
pie et si y a sans ce assez de instrumēts: car  
par ce tu sauras la raison des fruitz et se  
l'air y est bon ou pesant. **Quāt** le seigneur  
ancien de l'hostel viēt a la ville il doit se il  
peult enuironner sa terre en celluy mesmes  
tour ou le tour ensuyuant affin qu'il face  
cōment le fons se porte & comment est la  
boue et quelles oeuvres y sōt faictes ou a  
faire: & apēs il doit appeller sō maistre luy  
demander quelle chose il a faicte et que il  
faulc plus a faire et si il y a encōres assez  
temps pour loeuir par faire ou trop peu:  
et cōbien il a de vin & de fromēt & aussi des  
autres choses & luy tenir raisō de son ou-  
ure & de ses tourners et des ouuriers: et se  
il luy semble que son ouure ne se monstre  
pas bien & le maistre luy dicit qu'il n'y ait poiz  
de fraude ne de barat/male que la tempe-  
ste a tout gasté et que les sergens sen sont  
fouiz et plusieurs autres causes. Lors il  
doit dire & ordōner ce q lō doit faire par  
cel temps & quant pluys & tempestes sur-

uennēt. En temps de pluys lon peult fai-  
re lauer rōneaulx et autres bailleaulx et  
aussi nettoier la ville & purger l'hostel: res-  
muer le fromēt & rāspōter le blē: getter  
le fies hors des estables et le porter ou fu-  
mier: nettoier les ordures & ourdir & faire  
de nouvelles cordes & faire nettoier les pri-  
uers par ses menues grē quāt ilz nōt q be-  
songner et emplir les vieilles fosses: gar-  
nir les boyes cōdes/retrēcher les hayes et  
buttes/souyr le tardin/nettoier les prez/  
lyer balais & verges: & refaire les hayes et  
clousures. Et quant les sergens et secul-  
teurs sont malades il ne leur fault pas li-  
uer tant de viande cōe aux sains & sores:  
& aussi doit il parler des autres oeuvres  
affin quelles solent par faictes: & se aucun  
nō chose demeure a faire en vne annee ou  
saison quelle soit faire en l'autre pour habi-  
ne ensuyuant: & s'il est demeure par dessus  
aucune chose quelle soit vdue: & s'il est be-  
soin de louer aucune chose q ille soit louer.  
Et apres qu'il cōmāde a faire ce qu'il fault  
faire et qu'il le scriue et baille par escript.  
Et il doit cōsidere tout sō bestail/baille/  
le vin/le blē/boeufz/cheualx/baches/bre-  
bis/laines/les peaulx/le charroy et au-  
tres choses: & que ce q sera trop il vde & se  
desture de bestail/charroy & des sergēs. Virel  
& malades & qu'il vde ce qu'il fait a vde  
selon le tēps: et aussi qu'il arhepte en tēps  
deux: se doit destuer de choses qui ne se  
peuent garder: et quāt les choses sont che-  
res il les doit vde. Aulcūes fois les cho-  
ses qui sont bien & longuēmēt garders dou-  
blēt le prouffit. Et pource est bon de aucu-  
nes fois attendre iusques au temps conue-  
niable pour vendre & pour acheter.

**Et** p fine le premier liure des prouffitez  
compēstres et rraus.

## Censuyt le secōd liure: lequel traicte des plantes.

## Chapitre premier.



**D**es ce q nous auis dict & de clatre au p̄mier liure des choses qui s̄nt necessaires a ceulx q ont terres & chāps. Il cōuient āps declatrer et escrire des oeures q s̄nt a faire en villes & en champs. Et pource q cest fort de parfaictemēt cōgnoistre toutes les choses q y appartiēnt / pource q les labours se variēt selon la diuersite des plantes & des lieux & aussi des tēps q sont fortes choses a biē cōgnoistre / pource no<sup>u</sup> en pouōs traicter en ce p̄sent secōd liure. Et p̄ce q aucunes choses s̄nt cōmunes a toutes plantes / nous parlerōs p̄mieremēt cōmment elles appartiēnt a toutes plantes.

**A** la generacion de toutes plantes selonc q dict frere Albert s̄nt reches

sept choses sans lesquelles nulle plante ne naist / desq̄lles les trois sont cōmunes de cause efficiēt. La p̄miere est la chaleur du cercle du ciel q est le p̄mier cōmencemēt de la vie des plantes. La secōde est la cōuenable chaleur du lieu: car se froidure y venst elle mortifiera les plantes: & sil est trop chaud la terre sera sablōneuse et secheront les plantes. Et la tierce est la cōuenable chaleur des plantes qui est en la matiere seminale sans laquelle la plante ne receuroit point saulre chāl<sup>te</sup> / ou selle la receuroit elle ne la retēdroit poit: & aīsi ou elle ne naistrat point ou ne croistroit ou ne porteroit. Et pource en aucunes plantes il conuient attemper la force du soleil quant elles sont tēdes et nouuelles & leur faire aulcū vms



bre / si cōme quāt le cypres ou le figuier cō-  
mēcēt a venir. Mais il ya troyz autres  
choses q̄ amenuisent & diminuent la matie-  
re substantielle. Desq̄lles la p̄miere si est  
l'humour naturelle q̄ est debans ce q̄ se for-  
me en plante & en semblance darbre q̄ p̄e-  
mier p̄st hors en germāt & puis sespāt sur  
terre / & ainsi l'humour naturelle se forme  
en branches & fucilles de plante: & par la  
chaleur sespāt aps es racines. La seconde  
chose est l'humour q̄ administre a la plāte  
sa nourriture cōe la marrie de la femelle  
administre a ce q̄lle a cōceu en la formatiō  
des bestes. Et la tierce si est l'humour des  
pluyes / rousees / & autres eues qui viēt  
en terre de par dessus cōe nourriture & cōe  
la viāde de la mere da a la nourriture de  
lenfant. Et la septiesme si est lait cōuenā-  
ble q̄ est requis aux plātes: car sil est bon  
il garde la plante / & sil est mauuais il la  
corrōpt: & po'ce lait trop aere / trop chault  
& sec / & la brutne / & les nieules si arēt / set-  
chent / & destruisent les plātes / & lait q̄ est  
bien atrēpe si les fait belles & fructifiās.  
Les arbres sont en leur especes chault &  
moistes. La chaleur leur oeuvre les con-  
duitz & y transporte l'humour: & l'humour  
administre la matiere moiste & habondāt  
q̄ se forme tantost en branches & croist en-  
hault par raineaulx et verges

De la diuersite de la generation  
des plantes. Chap. ij.



**L** cōtient aps p̄ncipalemēt  
cōsiderer la diuersite de la ge-  
neration des plantes et bien  
congnoistre toute leur nature  
si cōme lon peult: et de celle diuersite le ne  
treuve es anciens aultre chose q̄ ce q̄ Acti-  
sote en dice. Car des arbres & plātes les  
aucunes reuiennēt par plāter vne bran-  
che / aucunes viēnt de semēce / & les aul-

cunes par elles mesmes en la terre par la  
vertu des corps du ciel & des elemens par  
pporcionnee cōmixtiō. Et quāt lon trait  
de terre vne plāte avec sa racine & le remet  
on en terre ce nest pas plātatō / mais est  
transplātatō. Et de cestes les aucunes  
sont trāsplātees toutes entieres / & les aul-  
cunes pour la durete de leur substāce et de  
leur escorce il les pūēt aucunemēt retrē-  
cher & inciser par auail / affin q̄lles attrāit  
a elles plus legierement leur nourriture.  
¶ Aps des arbres q̄ lon plāte par parties  
les aucuns sont plātez en terre / si cōme la  
vigne: & les autres sōt plātes en autres  
arbres sont appelez entes. ¶ Des plātes  
les aucunes ont semence q̄ peult prouffis-  
ter a generatiō: & les autres nōt point de  
semēce semblable a celle dont elles sōt be-  
nues: & si sōt les aucunes meilleur semē-  
ce / & les autres pires / & aucunes fois des  
pires semēces biennēt les meilleurs ar-  
bres. Et aussi au p̄traire si cōle des amā-  
des ameres dont biēnt almandiers qui  
portent les almandes doulces & aucunes  
fois au contraire. ¶ Il est aucunes plan-  
tes que quant leur semence est foible pour  
cause du lieu ou de lait non conuenable /  
leur generation si fault en ce lieu: mais ce  
nest pas pour la semence aincois est pour  
aucune aultre p̄tatiō de raineaulx ou  
de racines. Et ce peult on congnoistre par  
especial es palmiers / figuiers / pōmiers  
de grenate / et aussi es sapins: car leur na-  
ture fait semēce de vertu si efficace q̄ ilz  
ne peuent pas porter fort a tort: car le pa-  
mier si bourdōne de sa semence & le cypres  
aussi / & par especial le palmier naist quāt  
plusieurs semēces sont mises & cōtoinctes  
ensemble: & peu ou neāt naist dune simple  
et seule semēce: mais le cypres & le figuier  
si bourdōnent dūg seul grain seme & bien

ment premierement en maniere de herbe & croissent petit a petit. Et cōbiē q̄ aucunes fois diēgne bon arbre de mauualise semēce si nauient il pas pource souuēt/mals en la generatiō des bestes il abutēt plus souuent pour la diuersite des habitatiōs & de lait & des bēes & nourritures/car les bestes sont de plus legere alteratiō & pource la semēce dune beste de mauualise cōplepiō est de ces choses alteree & faicte pire. Et selonc ce la beste engendree est pire ou meilleure. Et de ce nous voyōs q̄ les bestes priuēes sōt moult differētes des sauuages en quantité & en couleur. Et ce n'est fors po' la grāt diuersite du nourrissemēt et les diuerses manieres de leurs necessitez comme pour estables fourraiges et des lieux ou elles habitēt. Et pource sōt leurs chairs moult differētes de celles des bestes sauuages en goust & en saueur. Mais il n'y a pas telle diuersite es plantes pource qu'il n'y a pas telles differēces dedans leurs racines qui sont en terre et aussi elles ne muēt point leurs lieux ne leur nourriture.

**D**e la substance naissance et operation des plantes. Chap. iij.



**L**ieu ou la plante est nee est ainsi cōe la matris es bestes et l'humour naturelle pporciō nee en se lieu est ainsi cōme le sages matris des bestes dōt leur fruyt a sa nourriture dedans le corps dicelles/et la Vertu du ciel est ainsi cōe Vertu non distincte & nō determinee a vne espee/mals se determinee a chascune selonc sa nature p la Vertu de la qualite cōtēue en chascune plante. Les oeures des plantes en tant q̄lles sont plantes sont trois receuoir nourriture engēder & croistre. Elles trapēt leur nourriture pire et cōuenable pour elles et ap's se cōuerst en la substance de la plante par la

Vertu des corps de la sus & se trāsporte es raiueaulx. Et po'ce q̄lles nōt ne vītre ne daines/mals petis & subtilz pruts impce petibles la terre leur est pour vītre et latsa sēt dedēs toute leur ordure et impurte soit seiche ou moiste. Et s'ichent en terre leurs racines pareilles a leurs bouches desq̄lles elles succent leurs nourritures & adref sent leurs racines cōtre bas en parfond et les plus grādes le pl' et aussi au lieu plus chault de la terre ou la chāl' peut mieulx digerer la nourriture. Si aucunes grās plantes espādēt leurs racines en la pletne de la terre ou aucunement p dessus & non pas en parfond elles sōt tantost sechees et la nourriture q̄ ou platn de la terre sen va a neant par la force de la chaleur du soleil & na q̄ le contraigne de entrer es racines. Aucuns dient q̄ les plantes peuēt croistre sans fin & sās terme tāt cōme les racines sont en terre pource q̄ nature a dōne a chescune chose certain terme & certaine quāte entre deux termes de tresgrāt a trespetit mesure et de certain croissēmēt/carsī cōme dict aristote toutes choses ont raisō de leur grādeur & de leur accroissēmēt. Et cōbien q̄ les plantes sōt formees de naturelle humour & en recouent leur accroissēmēt. Toutefois la partie q̄ doit receuoir la nourriture se peult si fort endurcir par le p'ocēps du tēps quelle ne se peult estēdre en grādeur ne en largeur & aīsi l'acroissēmēt ne monte pl' & le fault arrester. Plusieurs choses sont dictes de loeuure des plantes et de leur generation es autres lieux. Et po'ce souffise a p'sent de scauoir q̄ leur nourriture & accroissēmēt leur vient & le succēt par les subtilz p'ertuis & pores & le trait de la racine es brāches & est esleuee en hault par vne maniere subtile & lespirituelle Vertu du corps du ciel.



De la diuision des plantes par ses parties inegales. Chap. iiii.



Pres il convient determiner des parties des plantes croissans & multiplians & des choses & leur appartenent par nature & non pas pour cause du fruit/car de leur fruit & de leur labourage ten diray apres. Premierement nous deuons scauoir q ainsi come il est es bestes aussi est il es plantes que aucunes choses sont en puissance de estre une partie de la plante et soit appellees tuis et such et aucune chose qui est de fait une partie de plante si come la racine et le rinceau des arbres & plantes & telles choses. Le tuis si est une humeur attiree par les subtilz puis qui est distribuee a nourrir toutes les parties de la plante par la vertu nutritive & doit estre semblable a nature a la chaleur digestive qui l'assemble et unit a la plante & se attire a la complexiõ de l'arbre. Et de ce il appert/car l'humeur nutritive de la plante est au commencement de estrage saueur & selon ce quelle se transporte plus auant es branches et ce esloigne de la racine elle acquiert saueur conuenable & semblable a la plante & ainsi prent saueur & s'espeur & agulsemẽt. Et est tout ce par la vertu de la chaleur se il n'y a aucun empeschement accidẽtal. Et en aucunes plantes par le palation de la chaleur il aduient grant humeur terrestre visqueuse & reluisant & est de bonne odeur par la vertu de la chaleur pour ce q ce qui est digere en la plante est aromatisẽ et quant il se corrompt il sent mal. Et quant la chaleur ouure les subtilz conduits ceste humeur yst hors & quant se froit bien elle seiche & est gomme. Et aucunes fois conduit pour aucune cause ou inuasiõ de fer faicte en la plante et est aussi gomme. Mais elle n'est pas de si grant vertu. Les parties de la plante

qui sont de fait plantes sont diuisees en deux manieres. Les unes sont ainsi come les mẽbres officiers es bestes et aucunes sont come seblables/car les neup les toinctes et les boyes par maniere de bestes esleues et les racines sont ainsi come les mẽbres officiaux et seruaus a l'office du nourrissement: mais le boys en celles qui ont boys si est la char herbe. Et en celles qui n'ont point de boys c'est ainsi come mẽbres semblables es bestes/et en ceste maniere est il des autres manieres et parties des plantes / mais ce qui est appelle la moelle est fait de nature/et est en elle le tuis et prent en soy la plus grant vigueur dont le signe si est que quant on entre ou rinceau d'un arbre sauuaige oultre le milieu si q la moelle soit crenee et puis que l'on le lye & afferme la malice du fruit sera attiree & sera amende la saueur. Et la cause si est pour ce que le conduit recue et retourne quant il creue son nourrissement & se maintient par le tronc ou il y demeure plus loquement et se digere en mieu & se transporte en fruit. Et ce n'auient pas proprement es choses de ceste nature & de double substance qui ont grãdes mouelles ou qui sont courbes et longues/si come est la vigne & vitrelle & cucurbit & roseau & les blez/foin/segles/ogges/& auoines. Apres les plantes ont les racines seblables a la bouche quant a l'atrayement & la nourriture. Et selonc une autre maniere elles ont similitude & effect de cueur/car quant le nourrissement est attire le cueur donne chaleur qui diuise. Parquoy il se comẽce a mouoier es menmbres & aussi fait la racine es plantes/car la chaleur est donnee de la racine aux branches & aussi la forme de vie en est donnee a toute plante & puissance/par laquelle elle est transportee a toutes les parties de la plante.

Des plâtes Il en y a aucunes q̄ s̄t dictes demourâs & les aultres abstînës pour les cōtraires dispositions de leurs racines q̄ s̄t deltes & ptuises & aussi celles q̄ sont chauldes si ont plus de nourriture que la racine ne peut auerir en soy & lors l'arbre portera feute pourry & plain de vers se par fuet ou par aultre emission de superfluite elle ne se purge. Et ce aduent principalment en jeunes plâtes / & pource aucuns les perent empres les racines & en yst lumeur par vne maniere comme seguer. Et se les plantes q̄ ont chauldes racines s̄t en terre sèche ou y ne pleut pas souuent & quâ il y pleut leue il chet par grant violence & tressort & en grâ habôdâce sicome il est ou secôd climat & ou tiers & par aduenture ou quart par aucune partie de luy. Et celle racine par plusieurs reposes et diuerses fois trait a soy grâ nourriture de celle habôdâce de pluye q̄ ainsi y sucuit & en attendant l'aultre pluye a venir elle reuoye celle nourriture aux brâches denhaute et se parfaict la digestiō acôplie / & pource les plâtes mises en telz lieux si florissent plus tost & plus souuent. Et cest la cause pour quoy les arbres florissent plus tost en la terre des mores de moziene / & par plusieurs fois en vng an. Et aussi se fait aucunes fois en noz climatz cōbiē q̄ noz arbres ne portent q̄ vng peu de fleurs quât apres le tēps de ste pluueux qui est moiste sensuyt le temps d'aultompne chault & sec. Aucunes aultres plâtes s̄t moiste et ont moelles plaines d'eau / & en quelcōques manieres q̄lles soyent fitchés en terre elles gerent tantost racines et prouffitent & aussi font aucunes dures pour la semblâce du boys et de la racine & du corps du boys de la plante / sicome du boys fiche en terre il se repzent & croist legierement: et en auc-

cunes ne se peut faire pource que la nature du boys est saillie et destituee en eulx auât quelle puit former racines ou pour cause q̄ le boys n'est pas subtillement pertuyse et porreux ou pource que il na pas suffisant chaleur pour attraire la nourriture a la racine / et pource il seiche auant quil puit faire racine. Ceulx q̄ ont assez chaleur si croissent cōme bouys sautnier et plusieurs aultres: et celles qui sont moelles au tist si sont nourties et amplies de l'humour de la terre / si cōme saulx et tilh. Mais les arbres q̄ nont ne lung ne saulx si seichēt souuēt quant lon en met les branches en terre. Et a proprement parler les plâtes nont pas vaines de fait ne par moult grand semblance / mais elles ont voyes de nourrissēmēt en lieu de veines & ces voyes croissent aucunes fois en montant contremont tout droit / & lors la plante croist aussi comme par vne maniere de costes molles comme herbe et aucunes nēmēt de nature a boys & sust & sont vne sur aultre / et ont escorces et aucunes fois sont tortues de trauers / & lors sont les arbres plains de neup. Aucunes fois aussi ces voyes sont espandues par vne maniere de toyes en la plante & la lacte nourriture par droictes voyes & est retenue par trauersaines voyes & ce remect celle nourriture es ptes de la plâte. Aucunes fois ces voyes viennent de la racine en montant en haute & aucunes fois de la moelle de la plâte viennent au dehors cōme plusieurs lignes viennent d'ung centre et est telle la disposition des voyes des plantes mais les moelles des plantes semblent estre ainsi cōme le sperme es bestes & passe plus de l'esprit de la plante par la moelle des arbres que par quelcūque aultre voye et en la moelle est la vigeur spirituelle

de la plante: car autrement les parties de la plâte q sont loing de la racine ne seroient pas bien bluttees et formees a la nature de la plâte / & pource les plantes ont nayssance et leur commencement de leurs racineaulx q sont nez des corps des plâtes de la mouelle cōme du Vicaire de la racine. Et quāt on les trence elles sōt pour leur secheresse mises en parfond continuellement iusq̃s a la mouelle & ne ba lon puffedablemēt pl<sup>9</sup> en parfōd fors a tart. Mais les plantes q sōt nourries de la mouelle par les cōduitz q vont de trauers ont pl<sup>9</sup> grant mouelle. Et celles q sont nourries par cōduitz montāz cōtremon de droite ligne ont plus petites mouelles / & aucunes fois il semble q elles n'ayent goutte de mouelle par especial quāt elles sont grās. Et pource les escorces de empres la plâte q sont enutronees des autres les estraignent et font la boye des mouelles ainsi cōme miserable. Et pource est cause semblable de verite q pour ceste cause les grās arbres sont souuēt corrompus par dedans / car l'esprit de vie enclos en la mouelle est estraint par dedans pource q̃ est empressé par la grosseur du boys de la plâte q ainsi lestraint / car la substance de la mouelle est ainsi cōme vng purgēmēt colerique q est q̃ yst hors des oreilles des bestes / et cest par la grāt chaleur de l'esprit et le mouuēmēt qui est fait en la mouelle et le signe si est / car pres q toutes les mouelles des parfaites plantes si sont trouuées blanches et molles au commencement de leur teunesse et quāt elles vont en accroissant elles jaunissent et secheēt / & sont aucunes plâtes q ont ainsi cōde toute leur substance mouelleuse cōde le fuchz et yebes & ont telles plâtes plusieurs neuz & sōt nourriz de la moelle / si fault quelles ayent grās mouelles et

ce boyons nous en la signe / mais elle a moins de mouelle q le sehu ne les yeblés mais no<sup>9</sup> trouués aucunes autres plâtes du tout cōcaues cōme sont cānes & roseaulx / & la cause si est pource quelles ont mestier de grāt esprit franc et fumeulx q est esleue en la prauite de ces plâtes par le nourrissemēt mōrāt par les droitz cōduitz des costes des plâtes. Et aps les escorces sōt es plâtes ainsi cōde le cuyz est es bestes fors que tant q l'escorce ne riēt pas si fort a l'arbre cōde le cuyz fait auz bestes & aussi cōde aucune partie du cuyz de la beste quāt il est escorche du sōg ou au trauers le lien n'est pas tost sane ne repare q̃ n'y ait trace aucune & ainsi est il des escorces des arbres & plâtes & pource les plâtes secheēt souuent quant on leur oste l'escorce d'entour la souche iusq̃s a la chair de la plâte. Et n'est pas l'escorce de la puerie des bestes cōde le cuyz est es bestes / mais elle est de la matiere terrestre de la plâte q est bouter hors d'elle. Elles ont double escorce l'une dedās qui est la plus mole & pl<sup>9</sup> douce / & l'autre dehors qui est plus dure & plus aspre.

De la diuersite des parties simples et materiales des plâtes. Chap. V.



Inst cōme es bestes les parties des veines par dedās sont les supployemens des simples parties q sont en la chair en ceste maniere il ya es plantes les lignes et parties herbeuses qui sont simples & materielles / & par l'accroissēmēt desquelles la plante croist / et aussi par leur secheresse la plante seche & sont telles parties p<sup>9</sup>mières d'icelles simples et materielles pource q̃ elles influēt par le nourrissemēt & decheene par la secheresse des plâtes tout ainsi cōme les supplemens materielz es bestes. Et cest par vne cōmune et vser anachronie et

distinction de diuerses parties cogneue & apperceue es grās oziēs & cheneuis & lin & en plusieurs autres q̄ ont moult fortes boyes et veines visqueuses & glueuses et droictes quā le chāir materielle est pour rpe en ālique eauē & puyā sechee & apres est barue & froitee & en chet le dur & dementit les veines ainsi cōme laine qui est lōgue molle & blāche pour la substāce visqueuse et glueuse q̄ est en elle & de ce faict on tōtles et draps. Et ceste maniere soulophne auoir les anciens philosophes es corps des hōmes & des autres bestes / car il les lloient cōtre le cours de leauē foze courāe & ainsi leauē leur ostoit la chāir materielle & molle et leur demouroit ainsi cōme vne roiz de nerfz & de veines / & en ce mōstroie on la diuision et distinction des veines et des nerfz es corps des bestes & ainsi cōme il est en lozie & ou cheneuis & au lin ainsi est il sans poine de doubte es autres plātes cōbien q̄ le materiel ne puit pas ainsi estre oste des parties officieres ne estre separe. La partie nō simple es plantes si est celle q̄ est cōposée de plusieurs parties simples cōe les racines & les raineaulx. La plante selon la sentence de Placō est la figure d'ung hōme renuerse ce dessoubz dessus / car les racines ont la substāce semblable a la bouche / & se dilāt de toutes pars affij dauoir leur nourriture de plusieurs lieux & ainsi se dilāt la plante & espāt par auail / mais elle se dilāt & espāt par auail par raineaulx q̄lle espāt q̄ se multipliee pour deux causes. L'une si est materielle q̄ est habondāe de nourriture. Et l'autre est efficiēte q̄ est la chaleur du soleil q̄ de toutes pars touche l'arbre / et faict bouillir le tus et l'humour de dās & l'atrait aux ptes par dehors / et pource le multiplie ainsi en raineaulx au dessus ou elle est plus re-

straincte par la digestion p<sup>r</sup> subtile. Et le signe si est de ce q̄ les plantes q̄ sont en ordēes d'autres arbres si cōme il est es grans foies & boys espes si croissent droit en hault & ne multiplie pas rāe de raineaulx ne leurs rāes ne croissent pas si foze pource que le soleil n'atrait pas si bīe l'arbre en toutes ses parties dētour & pour ce il ne faict pas si foze bouillir l'humour de la plante ne aussi il ne la trait pas au dehors a grād suffisance / mais le froit de l'ombre si enche la chaleur par denbans & quant elle y est multipliee elle enche et fute son cōuaire & se trait en hault / & ainsi par le nouretissement trait en hault et le froit demourant auail en l'ombre qui de sa nature tend au centre / le chault du soleil ne faict pas en la rāe ne es raineaulx / mais trait en hault & pource l'arbre croist hault a peu de branches.

De la generation & nature des  
fueilles fleurs & frutiz. Cha. vj.



De q̄ la nature des fueilles en toutes plantes est humeur pleine de eauē q̄ n'est pas bīe digeree & de secheresse q̄ est terre / & q̄ n'est pas bīe purgee de l'ordure terrestr & en aplaine maniere meslee & atrait vng peu de soleil & la finale intention de la fueille est de couvrir et purger le fruct pource q̄ nature a mestier de purgaciō pour oster la supfluite de l'humour q̄ y est / & pource cōme sage est bīe de celle mesmes purgaciō. La matiere des fueilles & du fruct est vapeur / mais vapeur est double. L'une est moiste & pleine d'humour l'autre est seche & veteuse. La vapeur moiste est la nature des fueilles & celle q̄ est seche et veteuse est la matiere du fruct et pource le fruct est de nature veteuse. Et cōbien q̄ la fueille par ombre attrēe re-

fraigne lardeur du soleil / toutesfoys le fruit qui est engendré par la grāde force du soleil n'est pas pour ce du tout empesché de sa digestion par la suellie pour aucune distace du fruit a la suellie: mais les fleurs font de la pl<sup>e</sup> subtile humeur q<sup>e</sup> premierement boule de la chaleur du soleil & pour la grāde habondance q<sup>e</sup> y est elle est dilatée par dessus / & pour ce que celle humeur est plus cuite & digérée elle est bien odorant. Laquelle chose ne pourroit estre si elle n'auoit humeur digérée & subtile crysop. ainsi cōme elle a terrestre matiere q<sup>e</sup> est tres subtile et tres meslée avec l'humour / car le fruit q<sup>e</sup> est de vapeur terrestre & bitumeuse / & par aucune subtile nature d'ingredit d'humour de même terrestreite q<sup>e</sup> est en force par chaleur digérée & si est de plus grand vapeur q<sup>e</sup> le venenāt q<sup>e</sup> est en la substance de la plante: & pour ce elle yst premierement hors du boursillon ou doit estre le fruit & cest par la vertu du soleil qui la forme en fleur / & de ce se prennent & forment les termes du miel et la cire. C'est dont chose certaine q<sup>e</sup> la substance des fleurs est de matiere subtile & molle meslée avecques subtile terrestreite q<sup>e</sup> de sa nature est pl<sup>e</sup> formable en fleur par figure q<sup>e</sup> est en grosseur de fruit. Et pour ce en printemps les fleurs sont premieres / & avant q<sup>e</sup> les suellies ne le fruit & aussi sont elles plus tost blanches du froit et flairent moult soues. Et l'humour est au premier pl<sup>e</sup> vert et ague et a mestier de plus grāde digestion / & est le dernier parfait en labeur. Et quant les fructz cheue ilz ne prennent pl<sup>e</sup> leur nourriture de la chair de l'arbre / mais de la terre et le signe est en ce q<sup>e</sup> quant on veult semer & l'on oste toute la chair d'un fruct la semence en germe mieulx q<sup>e</sup> elle ne seroit a tout la chair. Et apres la nourriture des fructz porrist legierement

pour ce q<sup>e</sup> nature na forme les fructz fors que pour pourrir quant la semence seroit acōplie / & quant il cherroyt ou lieu de la semence il pourroit & seroit humeur & moult fleur ou la semence seroit mieulx cōfortee & sen mettroit plus legierement a germer. Et le signe des villains est que quant ilz veullent faire les signes bien portés ilz les fument des suellies / et du marc et des pepins quilz cueillent d'icelles signes. Et aussi nous voyons en nature que pour ce que la chair du fruit ne vult riens a faire fructifier la semence puis que nature ne fault iamais est necessite la chair du fruit se rompt & la semence se depart de la chair du fruit q<sup>e</sup> chier & appert ce q<sup>e</sup> dict est es toutes oeures de nature & le brās / car la corruption de la chair sur la terre vult a faire porter l'arbre cōme fait stens. Et aduient aucunesfoys que le fruit perist plus tost et plus souuent que la fleur ou pour cause que les plantes sont grandes & mettent leur humeur en nourriture de laquelle humeur le fruit deueroit estre formé / mais la subtile matiere qui se transporte en forme de fleur n'est pas bien incorporable a la plante / et ainsi le fruit perist & nō pas la fleur. Une autre cause y a pour ce que la grosse matiere ne peut pas estre si tost menée et vnie a la plante comme la subtile humeur / & lors par aduēture ilz portent fruit le second ou le quart an. Et la tierce cause si est quant la vertu ne peut pas attraiter en hault la grosse dureté des racines & lors par aduēture elle attrait bien nourriture souffisāte pour le fruit si aduēce quil ne se peut pas si tost conuertir fors q<sup>e</sup> par aduēture apres deux ou trois ans quant la nourriture sera assēblée en la plante avecques l'humour souffisāte / car lors il fructifie & non es autres ans. L'huile & l'ollie



ne le monstrent pouree q'il fault au fruit grande humeur et gresse et grant chaleur digerant et pour ces causes elle est souuent empeschée de fructifier.

**De la cōiunction vntre et diuision des plantes.** Chap. vij.



C'est vne maniere d'assebler & ioindre plantes ensemble q'est par incisio & tranchet & aist vne plante est ioincte a l'autre / si cōme vne souche est ioincte a la racine ou vng raiuel a la souche & y est entre si fermement comme si cestoit tout d'une plante & toutes les fols ilz sont de diuerses especes / & la plante qui est entre tant si grant nourriture de l'arbre ouquel elle est entre que elle prent de la racine en bas : ce dōt elle gette ses braches & fructifier de sa propre nature et nullement de l'arbre ouq'elle est entre / car le getto entre est forme en vng neu gros cōme vne bestie ou vne bourse & par ce ne ap parrenōs deu y digests en l'arbre cōmme illes soient pareilles dōt l'une est en la racine & l'autre en la souche & es braches & pour ce vault il mieulx entrer en bas q'en haule car de l'haule sera plus bas entre le fruit en sera de meilleur saueur / & de tant cōme elle sera plus haule entre le fruit en sera plus faulx & encor pas vne pl' mervelleuse chose / car la chaleur du fruit est selon la nature & la vertu de la digestion du raiuel entre et la saueur du noy et la vigueur sōt selon la vertu et la nature de la racine / et la cause si est : car la masse de la chaleur du fruit s'ir & viēt de l'arbre p'chale & la substance du noy ne peut pas s'ir de pres / mais proprement de la partie ou est le vireur de la plante de laqelle vertu tout l'arbre est forme & cest la racine. Semblablement est il des bestes / car la semence pour la plus grant partie vient du cōmencement du

stom & en est exētracē par tout le corps & en prent la vie / & aussi les noyaux sōt creētz & viennent du premier membre de l'arbre afin qu'il prenne la vertu de tout et par especial de la racine laquelle dōne la vertu a tous les corps des plantes. Mais aucuns font doubte sur ce pource que les bestes qui sont diuisees par membres et par pieces pourquoy les membres et les pieces nont vigueur & force ainsi comme ont les pieces des arbres et apres la plante par semblance de ses parties de tous costez tout ainsi comme par vne bouche elle sacre et prent la nourriture et en soy ainsi comme en vng ventre et betes la digere et par ce elle a force et vertu et croissance / mais es bestes cōmme q'en plusieurs choses il y ait semblance des corps & pource qu'ilz sont diuisez ilz tiennent en chascune partie sens & mouuement toutes foyz aucuns membres diuisez du remenant du corps cōmme bien qu'ilz apēt la forme silz nont ilz pas vie n'accroissent & ne peuvent prendre nourriture / ne les autres pieces aussi ne peuvent s'ir eulx. En telles diuisions ceulx q'ont les pl' longz & plus moiffes si croissent le mieulx silz ne sont de trop cōbe substance dignes & saulx le prouuer : car quant en les toz & talle les racines & turaulx tiennent p'auant leurs consules ou uers & les voyes entieres par deuers la nourriture. Et pour ce si tost qe ces voyes s'atteinēt la nourriture les se prenent le recepuoir & succet & se prent la plante a croistre / quant on les trache hors les p'oultz se a l'effēt par droit poit a la nourriture & nō pas a la croissance ne a la l'igement des braches & p'telle incisio faicte en la plante toute la dicte plante est haule & les cōsutes d'elle en sont esmeuz pour le hure & pource ilz deueniēt foyez & q'ont les racines & turaulx



Bigne & le saulx & vault mieulx les tran-  
cher au trauers q au log & si vault mieulx  
q la playe soit vng petit logue q rōde pour  
ce q ille en a les poutz mieulx ouuers vers  
la nourriture & quelle ne aille pas trop sur  
le rond. Et le signe si est car quant on fend  
les racines des anciens arbres vng petit  
selon le long ilz en sont plus grant et meil-  
leur fruit / q qui brōle ment les trencher  
roit en parfond l'arbre petiroit / et aussi la  
trencher du long ne pèche pas la nutritus-  
te / mais la trēche & la diuision au trauers  
lempescheroit & aussi la trēche au long ne  
mue poit la saveur du fruit quāt la playe  
est guerie mais la trēche au trauers iusq's  
a la moelle du milieu si gaste tout. Aulcu-  
neffois il aduēt q l'une brāche percha sa ra-  
cine & en sera diuisee & de la souche il saul-  
dra vne nouvelle racine & gettera des au-  
tres raineaulx & souches & fructifiera.

**De la transmutation de l'une  
plante en l'autre. Chap. lxxij.**



De maniere de transmutation  
de plantes est / car il aduēt  
peu q lon puisse trencher vne  
sopess de chesnes ou de fresnes  
& d'autres arbres pfaictz & qz reuēgnēt  
en telle espee cōme deuāt / mais quant les  
ditz arbres sont coupez il en reuēt bien  
aucuns q ne sont pas si nobles q les pre-  
miers & la cause si est pource q les racines  
des ditz arbres sōt fermes & dures et ne  
peuēt bourlōner ne saire si bons arbres  
cōme deuāt & par auant q leurs stiges sont  
coupez pource q leurs cōbutz sōt ches-  
nes par la vertu du soleil ilz sont au-  
tres plantes moins nobles & aucuneffois  
men sont riēs. Apres il ya vne maniere q  
est diuisee en plusieurs cōme il est esprou-  
ue de Bray / car quant vng arbre portant  
fruyt est trēche en la souche & le trouq da-

ual demeure en terre ainsi cōe lon saict en  
l'incision d'une ente & on met la vne brāche  
il porte fruit qui n'est de telle figure ne de  
telle nature & saveur q l'autre. Cōme q p  
mettroit raineaulx de puzles / peschiers  
ou cerisiers ou d'autre arbres dōt les fruit  
ont pierres et os / lors il en viēdroit fruit  
qui n'auroit ne pierre ne os / & aussi q met-  
troit en la semēce ou en la souche de la bi-  
gne vne cerise ou vne pōme ou vne poire  
lon trouuera les grapes de bigne meures  
quāt les cerises ou les pōmes ou poires se-  
ront meures & telles immutations mer-  
ueilleuse se mōstrent a ceulx q seustibent a  
faire ētes diuerses & colligaciōs d'arbres.  
Jēz c'est vne chose esprouuer q quāt lon en-  
te vng greffe ou vne verge de pescher ou  
trōq du pin ou de cō la nature du greffe et  
la nature du trōq serōt mures par la per-  
mutation des denx & en sourdōt nesses q  
serōnt plus grās & plus grosses q autres  
nesses & aussi plus moles. Et aduēt en ce  
cō ne en aucunes bestes / car par la cōm-  
pōsitiō de leurs natures & semēces en viēnt vne  
espee q n'est sēblable na lūg na l'autre / cōe  
de la ne ou de la lumēt & du cheual & d'ho-  
neffe quāt ilz cōtēnnēt ensēble / il en viēnt  
vng mulet ou mule q ne sont pareilz na  
lūg na l'autre. Et aussi les perches q ne  
sont pas moult dissēblables du pin ou du  
cōq & q ces arbres sont de beloe substance  
ilz cōmuent leur vertu ensēble & ou lieu  
de l'incisiō ou le greffe est assis le lūg & l'ho-  
meur des deux arbres se mētiēnt ensē-  
ble & ce q viēnt au dessus se mēte petit a pe-  
sēt en tant espee q l'une des deux & deuēt  
nēstier / car par la figure des feuilles lon  
peut assez cōgnoistre q le nēstier a aucune  
sēblance a pin ou a cōq & aussi par les os &  
moyaulx aist cōme dit maître albert. Sōm-  
mes mutations merueilleuses il ya vne au-

tre mutaton/car dune espee sauuage on  
 en fait vne domesche & de la domesche on  
 en fait vne sauuage. Et po' en sauoit  
 la maniere cest chose certainne q' toute plâ-  
 te q' lon ne laboure ne cultiue se p' auât elle  
 estoit domesche elle se assauuagist: & se la  
 sauuage est laboure & cultiuee elle deuient  
 domesche. La plâte q' est sauuage a cõmu-  
 nemēt plus de fruct q' la domesche: mais  
 il est moïdre & p' atgre & la domesche par  
 le p'raire a moïs de fruct/ & est p' doulx.  
 Po' faire deuenir la plâte domesche sau-  
 uage la maniere si est de luy soustraire le  
 labourage et l'humour et endurcir la terre  
 ou elle est cõme par y mettre sablon ou arai-  
 ne deau/ car ce empesche q' la nourriture  
 naïsse a l'arbre et par ce deuient l'arbre sec et  
 mesgre & en est le fruct petit atgre & sau-  
 uage. Et la maniere cõmēt la plante sau-  
 uage est faicte domesche est ainsi cõme en  
 trois choses/ l'une si est seld la nature de la  
 terre/ l'autre seld la nature de la plâte / et  
 l'autre seld l'arbre & le soleil. Premièrement  
 il fault egreffer & lier la terre en la remuant  
 tant q' ce ne soit pas sablon ne pouëre & la  
 fermer par mesure en telle maniere quelle  
 puisse biē recevoir la rouse & la pluye & get-  
 ter hors ses vapeurs dẽtour les racines &  
 retenir aussi ce q' luy est necessaire & y con-  
 uient mettre terre grasse & ouenable seld les  
 cõpletons des plâtes. Secõdemēt quant  
 au p' plâtes il les cõtinent cõsiderer & sail-  
 let les rinceaulx espineux & sauuages &  
 les autres supflutẽz & aucunes foys les  
 oindre pour adoucir & amolier / et aucu-  
 nes foys les trẽcher & ouuier affin q' la plâ-  
 te viue p' grosse. Et quant on veult do-  
 mescher la sauuaige se lon y fait incisiõ  
 lon y doit mettre vng greffe de celle plâte  
 ou d'ũg autre q' est sauuage ou q' aucune  
 branche d'ũc arbre soit siche ou il fera

inciser ou q' soit p' au trauers iusq's oul-  
 tre la moelle/ & soit la bien lie pource q' par  
 telle maniere il retient mieulx sa chaleur  
 naturelle pour sa fermetẽ. Aisi cõ la pier-  
 re eschaufee garde plus l'õguemēt sa cha-  
 leur naturelle pour sa fermetẽ q' ne fait le  
 boys/ l'humour aussi si tene p' l'õguemēt/  
 & y est mieulx digeree pour la coruosiõ/ &  
 lors le fruct en est plus doulx. Ap's aussi  
 il cõtinent bien cõsiderer les ombres & les  
 regars du soleil pource q' aucunes choses  
 ne croissent & ne fructifient point bien fors  
 en l'ombre si cõme la cucurbitẽ & courges &  
 telles choses. Et les autres ne croissent  
 & ne portent fors q' au soleil tres hault cõme  
 la vigne. Et les autres veulent chaleur  
 atrempee. La cause pourquoy les arbres  
 domeschẽs portent moins de fruct q' les  
 sauuages si est po' l'abõdãce de l'humour  
 nourrissant & domesche/ & pource q'z n'ont  
 pas habõdãce de sec atgre & sauuaige le  
 sec se diuise en plusieurs pource q' le sec et  
 l'atgre ne sentretiennent point.

¶ De la diuersite des alterations qui  
 sont faictes es plantes. Chap. iij.



¶ Il ya aucunes foys diuersitez  
 es plâtes par alterations pource  
 cause de ce q' aucune alteration  
 engẽbre diuersẽ generation &  
 de ce ont parle les anciens q' ont dit q' l'ar-  
 bre pour cause de la froïdure du lieu ou il  
 est/ & de son anciennete est endurcy/ & se en-  
 traistible & a vne coruosiõ q' encloie les cõ-  
 ductz & la racine p' lesq'z elle doit acce-  
 re sa nourriture. Et se on trẽche la racine  
 & par especial es gros rinceaulx p'incẽs  
 paulx & lon met vne pierre en la tẽche a  
 ce q' il ne se recloie trop tost elle se rasferme  
 & se p'et a trẽcher sa nourriture par les con-  
 ductz des p'ies trẽchẽes & se rep'et a por-  
 ter fruct & en telle maniere l'arbre d'ẽchab-

gne peult estre saict bō & bē portāt fruit.  
 Et aussi aucuns arbres sōt dictz masses &  
 aucuns femelles / & les cōgnoistō a ce q̄ le  
 masse porte & gette plusost ses bourtons:  
 car sa vertu est pl<sup>us</sup> fort mouuāt / & aussi q̄  
 ses fuettes sōt pl<sup>us</sup> courtes & pl<sup>us</sup> estroictes  
 pour la secheresse de luy: & appert ce q̄ dict  
 est en plusieurs plantes et par special ou  
 palmier / car le racinel du masse ou la poul  
 dze dicelluy mis sur les raiceaulx de la fe  
 melle si bault a generatiō ou a la mure  
 re du fruit de la femelle / & auid bault se  
 lon plāte le masse sur la femelle affin q̄ lo  
 deur du masse p le benefice du dēt soit trās  
 porte a la femelle. Et par celle maniere  
 est il des pōmes puniqs se elles sōt plan  
 tees sur les olives ou de coste affin q̄ la va  
 peur des fleurs & des fruitz biensue sur  
 les olives po<sup>ur</sup> ce q̄ le<sup>s</sup> pūffice. Et aussi au  
 cunes autres plātes mises d coste les au  
 tres les empeschēt en leur generation & en  
 leur fruit. Si cōme le copill<sup>ier</sup> q̄ empesche  
 la vigne. Et le nopet aussi q̄ empesche les  
 autres plātes dēpres luy po<sup>ur</sup> la merveil  
 leuse amertume de luy. ¶ Il aduēt aussi  
 aucunes fois q̄ pour alteratiō ou po<sup>ur</sup> froi  
 dūz une plāte est alteree & est muee en au  
 tre espee soit d'arbre ou de plāte / aucunes  
 fois en partie & aucunes fois du tout: & en  
 celle maniere le fromēt est mue en setgle  
 ou autre bled bastard / & aucunes fois se  
 le est mue en fromēt. Et se sōt ces altera  
 tiōs po<sup>ur</sup> la noueriture / pour le labourage /  
 ou po<sup>ur</sup> le lieu. Amāblers / pōmiers de gre  
 nate & autres plātes sont legieremēt chā  
 gez & muez d leur nature. Pōmiers de gre  
 nate se ilz sōt fumez de fiāte de poze & de  
 ur froide ilz en valēt mieulx. Les aman  
 diers se ilz sōt aucunes fois puez dune ca  
 viere ou si lon fiche vng elou p le milieu

en telle maniere q̄ les supstuytez ou la gō  
 me en pssēt ilz en valēt trop mieulx & aus  
 si en amēdēt toutes autres plātes q̄ por  
 tēt fruitz vermtneux / mais les bilitas  
 ny sont q̄ vng trou / par lequel la supstū  
 te s'en depart. Et quāt elle en est departie ce  
 q̄ y demeure en est mieulx digere pour la  
 chaleur cōplectionnelle. Et par ce benefice  
 les plātes des bois saulages sōt faictes  
 domesches bōnes & frāches / car par ce oy  
 leur chasse l'humour aigre / & p le labourat  
 ge elles se affrāchissent cōme par vne me  
 dicine. Le lieu aussi & le labour artificiel st  
 y proufficient moult / & par especial a telles  
 alteratiōs. Et singulierement quant el  
 les sōt faictes en tēps deu. Et sont aucu  
 nes plātes q̄ ne peuuēt amāder si elles ne  
 sōt trāsplātees. Po<sup>ur</sup> plāter le meilleur en  
 est au cōmencemēt du printēps quāt toute  
 la vertu est encozes en la plāte lors elle en  
 amēde / po<sup>ur</sup> ce q̄lle attrait a soit l'humour &  
 la chaleur dōt elle bourdōne / & si est aydē  
 du froit a ce q̄ la chaleur & l'humē ne seua  
 nouissent pour leuaporatiō. Mais les  
 plātes sōt trāsplātees en puer / car la plāta  
 tiō ou l'incisiō ya la este faicte & est de puis  
 acceue / & pource bault mieulx lors q̄lle ne  
 ferot en printēps. La chaleur naturelle  
 est enclose en puer es racines des plātes / &  
 la chale<sup>r</sup> q̄ est en terre faict aller la vapeur  
 et la subtile chaleur a la racine dicelles  
 plātes q̄ est fūche ou lieu chault de la ter  
 re dōt les plātes sont cōsozrees & en valēt  
 mieulx / car le cue<sup>r</sup> de la terre est pl<sup>us</sup> chault  
 en puer q̄ en qūcōque autre tēps de l'an / &  
 quāt le cue<sup>r</sup> & la racine de la plāte sōt ainsi  
 rēplis de l'humē euaporātē elle se engrois  
 se cōtre le soleil quāt il l'aprophe & bourdō  
 ne & faict fruit. Et est la cause pourquoy  
 les plātes q̄ sōt parfont en terre pūffissent  
 grādemēt en puer: mais ou tēps d'aulōpne

lon fect peu ou neant planter arbres/pour ce q'en ce tēps l'humē est esuanoye & est la chaleur rebouter en terre & est tout ramene cōme a cētre froide par la chaleur de lessie & pource lors de par la plante ne de par la terre elle ne peut prouffiter. En este aussi il ne fait pas bon planter pour le chault & pour le sec qui sont euanoysz la vigueur & la vertu des plantes & par especial quant le soleil est en lescreute ou au lyon quant le stoille canine regne / car lors tout art et sāt les plates trop arces & seiches & sāt les vert<sup>es</sup> des arbres sebles & a perdu la terre l'humour de sa nourriture. Toutefois en aucun peu de lieu sō plate en ce tēps pour ce q'ces lieux sont aucunemēt attrēpez en chaleur si cōme est vng lieu que lon appelle le corona q'est tres froit & tres moiste pour cause q'il est pres de mōtaignes ou q'il aporche a la partie daquilon.

¶ De la diuersite des plantes selon la diuersē production et generation des fructz. Chap. p.



Vcuns arbres sōt fruct en vng an & se reposēt l'autre en l'autre & prennent leur nourriture et en treuve lon plusieurs telz et par especial grās arbres cōme sōt perlers & palmes et leurs semblables lesqz cōbien q'z gettēt rinceaulx & feuilles po<sup>r</sup> couuerture toutesfoys pa il peu ou neāt de fruit en iceulx/mais en l'autre an on y treuve habōdāce de fruit/car lūg an il croist & l'autre il porte/si cōme grās bestes q' metēt mois en semēce q' les perlers. Et aussi aucūns arbres sōt breshatngz en le<sup>r</sup> leunesse q' en leur vieillesse portēt moult de fruit/si cōde la vigre q' porte meilleur fruct vieille q' leune & aussi pl<sup>us</sup> se ce n'est q'le soit par trop vieillesse/car lors elle deuent breshatgne pour la froideur & seicheresse q' habondent en elle.

Et aussi aucūns aucūns arbres portēt pl<sup>us</sup> de fruct & meilleur en leur leunesse qu'ilz ne sont en leur vieillesse/si cōme les amādiērs et perlers.

¶ Des choses q' sont necessaires a toutes plantes. Chap. xij.



Dante plante a mestier en toutes ces parties de cinq choses cōme chescune beste a/cestafla uoie de humeur/de semence/de lieu conuenable/de humeur nourrissant/et de air naturel et proportionne : & se ces choses sont es plantes elles naistront et croistront : et si aucunes y deffailent tout ba a neant.

¶ Des choses q' sont a la generation & croistmēt des plantes. Chap. xij.



Les herbes et toutes choses q' croissent de terre par la racine ont mestier de lune ou de plusieurs de cinq choses q' sont humeur/pourriture/semence et eau et plantation. qui est quant vne plante est faicte sur l'autre. De ces cinq choses la semence a en soy vertu formatiue de plante et a en soy la matiere et lefficient tout ensemble la nourriture prent vertu & formatiō des vertus des estoilles : l'humour qui est meslee des elemens est la viande et matiere tant de la generation comme de la chose engendree et de la plante / car c'est ce que la plante trait premierement a soy de la terre et le prent quant l'humour est purifier & digerer en soy/leau est tout ainsi es plantes comme es autres choses q' ont nourriture/car elle ne sert d'autre chose si non de transporter la nourriture pource q' la viande nyroit point a prouffir si leau ne la transportoit. Car leau q' ne se laisse point arde resient la viande q' la chaleur ne larde & la transporte aux parties des pla

tes & des bestes. Et la plantation est quāt  
 Vne plante est antee sur Vne aultre plante  
 pource q̄ la plante a pourriture et humeur  
 dedās soy laq̄lle par la vertu du soleil ge-  
 te Vne exaltation de lune en laultre & aisi  
 naist & croist lune de laultre. Et seruent ces  
 trois choses a la generatiō des plantes / &  
 les autres deux valēt a la nourriture / car  
 a la generatiō valent semence pourriture  
 & plātatiō: & cōuēt a la generatiō des plā-  
 tes q̄lles ayent forme de leurs especes et  
 cest la vertu formatiue & des choses dauā  
 est la semēce & de la vertu de p̄ dessus est la  
 pourriture en la vertu du soleil ces deux  
 choses sōt simplemēt requises a la gētiō  
 des plātes & la trāsplātatiō y fault moult.  
 Et deux autres choses a la viāde dicelles  
 plantes / car l'humour est la substāce de la  
 viāde & leaue dōne le mouuemēt & trāspor-  
 te p̄celle viāde aux p̄tes des plātes. Auec  
 ques les choses deffusdictes il y a encores  
 aultre chose q̄ ayde biē a la generatiō des  
 plantes et au nourrissemēt dicelles (dont  
 il est fait mētion cy dessus) cōme lieu con-  
 uenable & air biē proportionē. Et ne sont  
 pas ces choses quāt a l'estre des plantes /  
 mais elles valent & profitent a la bōte di-  
 celles & si ne seruent fors a la pourriture et  
 a la samēce ou aux humeurs q̄ sōt choses  
 bien attrēpees de lieu & de air cōuenables  
 & naturelz aux plātes / car Vng mesure ait  
 cōuēt a la plante pour la cōfermer & en-  
 gluer & assembler l'humour de la semēce de  
 la pourriture & de la viāde dicelle si com-  
 me il aduient es bestes.

**D**u fien & de la pourriture et nour-  
 riture des plantes. Chap. viij.



Ombien q̄ nature soit seulle-  
 ment le cōmencēmēt des cho-  
 ses naturelles / toutes fois en  
 toutes choses esq̄lles la sub-

stance est transmuable ait dōne grāt ayde  
 & labourage aussi / car par art elles sōt trā-  
 muez ou en mpeulx ou en pls. Dōcs no-  
 parlerōs des chāps & de leurs labourages  
 & aussi des arbres & de tout ce ou lon peult  
 plāter & de a strāchir les plantes sauua-  
 ges & den oster hors la sauuagine. Et en ce sōt  
 a cōsiderer la viāde le soffage & le labourer  
 le semage & l'enter par incisiō. Et doibuent  
 auoir toz les laboureurs regard a ces cho-  
 ses. La viāde n'est point Vng seul element  
 atncōys cōtient q̄l p̄ale m̄p̄tiō / car ainsi  
 cōe la plāte est cōposée de plusieurs elements  
 aussi doit estre la nourriture p̄posée de plu-  
 sieurs. Et aussi n'est pas la viāde chose q̄  
 par soy p̄ult estre trāsporter aux mēbres &  
 pource doit estre la viāde des plantes ar-  
 rousée ainsi cōme les bestes boyuent pour  
 arrouser la viāde & pour mieulx trāspor-  
 ter la nourriture aux mēbres / & dōcs la  
 propre viāde des plātes est chose cōposée &  
 moiste: mais icelle chose moiste demourāe  
 en son enterinete & en sa sauue substance  
 n'est pas en voye de mutatiō a aultre chose  
 atncōis est sauuee en soy mesme & par atn-  
 si les plātes ne sōt pas nourries de la viā-  
 de sauuee & demourāt en estre & en son espe-  
 ce / mais il fault q̄lle soit auant corōpue &  
 q̄lle soit muee de sō estre naturel & lors elle  
 est enuoyee a ce q̄ en doit estre nourry. Et  
 pource nature a dōne aux bestes bētre ou  
 la viāde est corōpue & ou elle se digere dōt  
 la pure moiste est le nourrissemēt & le sec  
 & dur q̄ est superflu sen yst hors & pource la  
 stente est bien tost cōuertie en cēdre & poul-  
 dre. Et les plātes ont la terre pour bētre &  
 pource autour des racines il y a corōptiō  
 & putrefactiō dōt les plantes traitēt a elles  
 leur viāde & substāce q̄ est la pure humeur.  
 Et appert ce q̄ dit est par ce q̄ les vilains  
 fumēt leurs terres & mettēt du fien aux



racines des arbres & si ne va point aux racines si nō q̄ pluye rousee ou aultre eau le transporte. Et la grosse vapeur est traitte hors par la vertu du soleil/ & la delier de meurer q̄ nourrit les racines Et pource q̄ les plâtes sont plus dures & plus seiches que les bestes elles ont mestier de vians des plus dures et plus terrestres que les bestes. Et la dernière viande nourrissant est ensemble et avecques la chose nourrie & ce est apparant par les plantes q̄ sont bien nourries de trop gras fies si attrait a elles gresses & nourritures ou pourritures de nulle balue. Et les plâtes q̄ ont fies bien proportionne en humeur terrestre sont bonnes & belles & bien fructifians & sont bons fructz & puffedables & de bone nature. Et par semblable se elles ont fies trop gras & trop pleins deau elles en traitent trop & deuenent trop grasses & trop pleines & sont trop de saulx douries & de feuilles et peu ou neant de fruit & q̄ vouldra peu/ car il sera plain deau & po'ce fierte doit estre chault & vinctueuse dōc Dalab<sup>r</sup> dict q̄ la fierte des oyseaulx q̄ ne sāt pas de riuere et par especial des coulons est bonne pour les terres et aussi est la fierte de cheuaulx/ de asnes/ de brebis/ de vaches/ & de cheures po'ce q̄ ces bestes ont la digestiō seiche/ & po' ceste cause la fierte des po'ceaulx ny vauld riens & vauld mieulx la fierte en sa moyēne chaleur q̄ quant elle est seiche & en poultre/ car la suer dōne nourriture aux plâtes & aussi vauld mieulx le fies q̄ n'est pas trop chault ne trop sec q̄ trop sec & que trop nouuel/ il est cōuenable dūg an ou de trois pars dūg an/ & pour ceste cause aucuns sages phisiciens cōmandent q̄ les habitatiōs des gens malades tous sez soyēt frottes empres telz fumiers & dicit q̄ lait & vapeur d'iceulx fumiers leur rend aucune cha

par les subtilz p'uietz du corps & en deuenēt moins sez & plus moistes/ & aussi lap' p'ruent les alimēts q̄ sōt aucunes operations en la chaleur du fies q̄lz appellēt le four ou le ventre du cheual. Et quant loy fume les terres de fies secelles seichent & ne les arrouse moult souuent & aissi le nourrissemēt ne mue point la nature de la plâte nō plus q̄ la viande mue la nature de la beste. Apres cōme no<sup>r</sup> auōs dict par auāt la terre est le vêtre de la plante & la est premieremēt receue la viande/ & digeree a la semblance de la plante & de la est traitte la mutatiō pour nourrir la plâte/ car les vertus de la terre sōt les p'ncipalles vertus de la plâte. Et selon les mutatiōs de la terre les plâtes se muēt/ & ny a chose si aydāt a la mutatiō de la nature de la plante cōme la mutatiō de la terre & laide du fumage. Nous auōs dict par dessus q̄l n'ya pas tant de digestiōs es plâtes cōme es bestes & cest certain q̄ es choses seblables la mutatiō est plus legiere quelle n'est es choses dissemblables & pource no<sup>r</sup> v'edre aucunes foyz q̄ aucunes plâtes sōt mures nō pas seulement en fruit ou en ode<sup>r</sup> mais en aultre espee de plâte pour la cōtinuatiō de la viande & du fies. Et aussi par se aucū p'ce vne plâte en la tige par tout oultre pres des racines ou il y aura fruit p'bat & mettre poultre des p'ces biē & largeinēt dedans le pertuis et puis lestoppe de forte cire & d'aultre chose q̄ lodeur ne sen departe le fruit sera aromatiq̄ de saue<sup>r</sup> des p'ces & les flattera & en redra la saueur. Et par plus forte raison du fies & se doit lō garder de fumer terres de fies sec & ars pource q̄ aucunes foyz les plantes en meurent & aucunes foyz en perdent partie de leurs branches ainsi cōme les gens & les bestes sont corrompus de mauuaise odeur/ car no<sup>r</sup>



auos esprouue q̄ signes soubz lesquelles il y a sermēt q̄ pailles ou coquilles doeuſz en ſōt empires q̄ aucuneſſoys le's fleurs ou les fructz en periffent et en ſōt les aucunes perdues q̄ auſſi telles choſes nuyſent aux perſonnes et plus aux hōmes q̄ aux femmes pource q̄ la nature de l'hōme eſt plus rēde. Et ce q̄ lon gette des arbres q̄ des herbes ſc il demeure empes ce dont il eſt oſte il corrompt treſſort. Et pource le doit on mettre q̄ getter loing. Auſſi no<sup>9</sup> cōſilt il ſcauoir q̄ pour celle cauſe lō doit faire pal<sup>9</sup> q̄ marchetz po<sup>9</sup> pourrir le fuyre q̄ les pailles q̄ poultries / car les pailles ſelches les ſeremēs / q̄ les fientes des beſtes ne ſe peuuent pas bien meurer de elles ſeuilles ſans eauē q̄ en fait la pourriture. Et ſi elles demeurent ſelches elles corrompēt tout par la ſumee q̄ elles gettēt q̄ quāt elles ſont amoiffies elles en ſont pluſtoſt puerries en nourriture q̄ entrent pluſtoſt a la racine de l'arbre pource que l'humour trāſporte mieulx la viāde. Et ne ſa point au cōtraire ce q̄ nous veons aucuns vilains preparer les lieux de leurs labours par aucuns bois quilz arbent deſſus ſeuſtes terres dōt elles fructifient mieulx et les plātes auſſi / q̄ neſt pas pour fumer la terre / mais pour attrēper la double malice dicelle / car aucuneſſoys la terre eſt froide q̄ p la chale<sup>2</sup> q̄ dicit eſt elle cōcotpē la ſeinēce q̄ eſt getteē deſſus q̄ en a meilleure viue. Et aucuneſſoys la terre eſt trop moiſte q̄ eſt amender par mettre cenēre deſſus. Par les choſes deſſuſdictes appert q̄ la fumation de la terre eſt principalement biē requiſe pour la fructification des plātes q̄ que ceſt ce q̄ plus ayde a muer la ſauuagine d'une plante en franche et domeſte. Car la ſauuagine neſt ſors q̄ negligēce de labourage q̄ rigueur du fruct q̄ n'a pas biē

cōuenable pour ſer a grēs. Et l'arbre ſrāc eſt pour le bō labourage dōt le fructz biē doulx plaiſāt q̄ delectable. Et ſe beōs no<sup>9</sup> es gens q̄ es beſtes q̄ la viāde muer les cōplexiōs. Paladi<sup>9</sup> dicit q̄ lon doit ordōner vng lieu pour y aſſembler la fiēte des beſtes / car elle ſe degaſteroit en pluſieurs lieux q̄ ſeroit honteux aux regards q̄ greueroit de ſon odeur pour la bōdāte humeur q̄ tant q̄ ſe loēur en ſeroit la ſemence des herbes ou des eſpines elles pourritroyent. La fiēte des Asnes eſt treſbonne q̄ aps la fiēte des bœds / des chieures / des baches / et des tūmēs. Mais la fiēte de porc eſt treſmauuaſe / mais les cenēre en ſont bōnes. La fiēte de coulōs eſt tres arde. Et la fiēte des autres oyſeaulx eſt bōne q̄ uſſitable ſors des oyſeaulx de riuere. Caſſibus dicit q̄ la fiēte de coulōb eſt la meilleure aps la fiēte de l'hōme. Le ſiens de cheval ne vauld ſors aux pēs. Varro dicit q̄ il doit auoir deux ſumiers pēs de l'hoſtel ou de la ville affin q̄ quāt lon leuēra l'ung que l'autre ſoit frēs ou q̄ l'un y en ait vng q̄ en baille deux et q̄ lon garde q̄ trop ſort ſoleil ne l'arde / et auſſi q̄ on ne laiſſe trop lōguement ſeicher / q̄ pōr ce le doit on faire ou lieu ou il puyſt aller de leauē aux cuneſſoys. Et cōe dicit Paladi<sup>9</sup> / lon doit fumer en la montaigne plus eſpes que ou plain chāp q̄ quāt la lune eſt en decours la ſumee en vauld mieulx. En vng tonal de terre en montaigne ſouffroyent. p. iij. charges d'ſiēs q̄ en la valer diſſulct. Les vilains de Boulogne y en mettēt le double et plus / mais ilz n'en mettent pas tant en tuscane. Et doit lō mettre deſſus des rinceaulx d'arbres et de vignes affin q̄ le ſoleil ne lempire par ſuccre la ſubſtance et le deſſeiche. En aucune pte de l'uyer lon doit mettre ſors le ſiēs / q̄ ne le pourra

faire en tēps deu si le face. lon auant q̄ lon  
seme et quil soit gette par les chāps cōme  
semēce & par especial les crotes de chieure  
p̄ soient getters a la main cōme semēce/et  
ne bault riens fumeure en printemps. Le  
champ moistie & plain deuue demābe plus  
de siens q̄ le sec. Et q̄ na assez siens croye &  
terre argilleuse valēt es lieux sablōneux/  
& p̄ especial aulx blēdz & vignes. Et aussi  
lupins semez en Aoust valent siens en ter-  
re/ & les doit lon recueillir en Auit et en  
May/ & dure leur gresse p̄ deux ans seul-  
lemēt. En Tuscanē les vilans semēt les  
lupins en terre biē labourē a la charue &  
les gettēt en la fin de Juillet/ & au cōmēce  
mēt Daoust/ & les cueuēt a la charue/  
mais les autres p̄ semēt diuerses choses  
et quāt elles sōt parcreues ilz les recou-  
rēt en terre/ & p̄ leur pourriture les terres  
sōt fumees. Les autres quāt les terres  
sont seiches & ne poēt poir fructiz ilz les  
arrouset p̄ cōduictz q̄lz sōt aller p̄ toute la  
terre/ & aise les engressēt & p̄ bault miculx  
leau trouble & platne de terre q̄ la clere/ et  
ce pūffite biē & par especial en este quāt le  
sol il siert aps dessus. Ceulx de Milan  
cōmunemēt semēt lupins ou ilz doiuent  
semer lin/ mais auant q̄lz semēt le lin ilz  
recourēt les lupins en terre sopēt grans  
ou petis/ car ilz vendēt la terre plātueuse  
& encoze bauldroit mieulx se ilz les arrou-  
soiēt & tēpotent par quāt & accordēt q̄ tou-  
tes cōs peult estre fait aisi & pource ilz  
ardēt le siens & puis le semēt a la main &  
aps ilz arēt la terre & la tournēt ce dessus  
dessous. Lon doit fumer terres/ chāps/  
vignes & iardins des iulens de Sepe-  
bre iusques au Mars p̄ chatnemēt ensui-  
uant & par tresforte gelee. Et pareilemēt  
en temps de gelee peult on bien mettre du  
siens sur les blēdz. Toutefois vous deb-

uez scauoir que de vne charretee de paille  
lon peult faire six charretees de siens. Et  
souffist vne fumeure de siens de bestes ius-  
ques a six ans. Et aussi debuez scauoir q̄  
six siens de bestes sō peult biē faire bones  
fumeures par autres maniere/ car en puer  
lon doit getter hors le furre et autres  
pourpes es boyes bouens & moistes par  
ou passēt gēs & charroy ou en fosse/ & aps  
ce q̄lz y auront estē q̄nze iours ou enuiron  
& q̄lz serōt deffoulez les assembler en vng  
large mont q̄ soit creux affin q̄l pūst rece-  
puoir & retenir la pluye & les conroyer & cō-  
fite par temps cōuenables la ou ailleurs  
et aps sen ayder pour fumer en tēps deu.

**D**e leau cōuenable a meurer le siens  
& au nourrissemēt des plātes. cha. xliij.

**L**eau de pal' est cōuenable po' meurer  
les siens q̄ est nourriture des plā-  
tes. Car leau courāt ne le meure pas biē  
et si n'arrouse pas biē la plante a prouffie  
pource q̄ par sa froidure elle restraint les  
conduictz des plātes & des racines & aussi  
du siens/ et ne laisse pas venir la chaleur  
moiste et naturelle iusq̄s a la surface de la  
pleine terre & neuoie poir la viāde a la ra-  
cine aincois ne le fait q̄ lauer / & po'ce ne  
deōs pas cōmēce plātes naistre en eau  
fort courāt/ car l'humē terrestre se va auer  
leau & ne demeure q̄ pierres dures & froi-  
des ou la plante ne peult pūffiter. Mais  
leau arrestee q̄ se tiēt en vne place si me-  
re bien le siens & la nourriture/ car elle re-  
coipe la chaleur du soleil et y le ray du so-  
leil elle oeuure les racines des plātes po'  
y tirer la nourriture & les fait fructifier/  
et par especial celle qui vient des pluies &  
des nues pource q̄lle est chaude & vapo-  
rable. Et si leau viēt de fontaine ou d'au-  
tre part il fault q̄ elle sente le ray du soleil  
auāt q̄lle soit mise sur les siens/ mais leau

de neiges griseue moult au p<sup>l</sup>âtes pour  
sa grâd froysure se elle nest parauât bien  
eschauuee du soleil / car la froysure si est  
mortelle au p<sup>l</sup>âtes dont l'arbre nest pas  
legierement guery. Et appert assez ce q<sup>d</sup> dict  
est par ce q<sup>d</sup> terres cōmunement pletines de  
neiges ne apportent q<sup>d</sup> peu ou neant d'her-  
be/mats leaue de pluye combiē q<sup>d</sup> elle soit  
froide toutesfols elle est de legiere eschaf-  
fee du soleil q<sup>d</sup> si a chaleur de la nue dōt el-  
le descend. Leaue de rousee est chaulde et  
moiste q<sup>d</sup> douce / q<sup>d</sup> est de legier transportee  
au p<sup>l</sup>âtes des plantes q<sup>d</sup> leaue de palus  
dont dessus est faite mētion nest pas sei-  
che empes les plantes / q<sup>d</sup> si les p<sup>l</sup>âtes en  
sōt trop chargées elles en sont epeschées/  
mats si elles en ont par mesure elle leur  
prouffite moult. Et pource est bon de tenir  
le siens proprement en la plus haulte partie  
du courtil ou du chāp affin q<sup>d</sup> la vertu et la  
nourriture du siens s'espādes au p<sup>l</sup>âtes  
des p<sup>l</sup>âtes quāt elle descēda en bas avec  
les eaues des pluies. Eaues malgres q<sup>d</sup>  
descēdent trop impetueusement sōt les ter-  
res par ou elles passēt brehaignes. Et les  
eaues terreuses q<sup>d</sup> grasses q<sup>d</sup> biēnt de pal<sup>l</sup>  
q<sup>d</sup> de pluies chauldes sōt les terres par ou  
elles passēt biē fructifier q<sup>d</sup> porter: et leaue  
des mares prent la chaleur du soleil et la  
vertu q<sup>d</sup> dicelle chaleur elle cult les herbes  
q<sup>d</sup> sont dedās q<sup>d</sup> les pourrit au fons q<sup>d</sup> pour  
re le siens prins es fons des pal<sup>l</sup> est moult  
bō nourrissemēt au p<sup>l</sup>âtes/q<sup>d</sup> par especial  
quāt il est arcepe en humeur / mats eaue  
salee leur est cōtraire cōe venin po<sup>r</sup>ce q<sup>d</sup> ille  
seiche q<sup>d</sup> art tout q<sup>d</sup> epesche toute pourriture  
q<sup>d</sup> nourrissemēt q<sup>d</sup> po<sup>r</sup>ce q<sup>d</sup> ille ne se peut puer-  
tir ne adoucir elle estoupe les conduictz q<sup>d</sup>  
art tout. Aucunes eaues aussi q<sup>d</sup> passent  
p<sup>l</sup> maneres de metalz ne valēt riēs au p<sup>l</sup>âtes  
pource q<sup>d</sup> de la nature de s'icēz me-

taulx elles ont vert<sup>l</sup> corrostiues q<sup>d</sup> puissan-  
ce de ronger pl<sup>l</sup> que de nourrir / q<sup>d</sup> par ce q<sup>d</sup>  
dict est peut assez apparoir quelle eaue est  
bonne et prouffitable pour les plantes et  
laquelle y est meillieure et aussi laquelle y  
est mauuaise et contrarie.

**¶ Du prouffit du labourage des  
champs semables.** Chap. p<sup>l</sup>l.



Datre prouffitz sont de atre  
souyr et labourer la terre: dāt  
lūg est de ouurir la terre: le se-  
cōd ouurir q<sup>d</sup> aplanier la terre:  
Le tiers si est po<sup>r</sup> meller la ter-  
re q<sup>d</sup> le siens en sēble. Et le quart si est poue  
faire la terre p<sup>l</sup> deslee menue q<sup>d</sup> cōuernable.  
Il est p<sup>l</sup>intermēt de necessite q<sup>d</sup> la terre soit  
ouuerte pource q<sup>d</sup> autrement elle ne poutra  
recepuoir la semēce q<sup>d</sup> y setoit gettee q<sup>d</sup> nen-  
noyeroit point de fruct sur la terre selō la  
vertu q<sup>d</sup> ille a en soy/q<sup>d</sup> po<sup>r</sup>ce il cōuēt ouurir  
la terre en toute mutaciō de plāte quāt son  
deult la plāte sauuaige faire deuenir frā-  
che po<sup>r</sup>ce q<sup>d</sup> le marchemēt des gēs q<sup>d</sup> des be-  
stes q<sup>d</sup> leaue q<sup>d</sup> est cheue dessus la terre est si  
endulce q<sup>d</sup> nūle bōne i<sup>l</sup>stūce ne doulp ate-  
ne semēce ny sont peulz entrer q<sup>d</sup> par ce nen-  
peult y<sup>l</sup>stir riēs d' bōs fors choses sauuaiges  
q<sup>d</sup> po<sup>r</sup> ces causes est il necessaire de ouurir  
la terre. Apres aussi il cōuēt que la terre  
soit atre et labourée a ce q<sup>d</sup> ille soit vnte et  
pleine pource q<sup>d</sup> se elle estoit haulte dūg co-  
ste q<sup>d</sup> basse de laultre leaue den hault descē-  
droit d'bas q<sup>d</sup> aist la terre demourroit māt-  
gre q<sup>d</sup> seiche dūg coste q<sup>d</sup> trop moiste q<sup>d</sup> trop  
grasse d' laultre q<sup>d</sup> p<sup>l</sup>ce lūg fruct seroit sau-  
uaige q<sup>d</sup> laultre gras ou plain arbr d' fruct  
les sās fruct la q<sup>d</sup> ille chose sera amēder par  
bien atre et labourer la terre q<sup>d</sup> aussi elle en  
recotpt mieulx l'instūce du ciel q<sup>d</sup> le benefi-  
ce des rātz du soleil. Tercement il est ne-  
cessaire q<sup>d</sup> la terre soit atre q<sup>d</sup> labourer pour

donner et mesler ensēble la terre & le siens  
ou autrement il ny auroit pas lieu propre  
pour la generacion des plantes / pource  
q̄l ny auroit poit de equalite des qualitez  
requises a leur generacion comme chaleur  
froideur humeur & secheresse & po'ce est bō  
de les mettre a equalite par le labourage.  
Il cōuiēt aussi briser la terre & faire subtil  
le & menue affin q̄ la viande puisse venir a  
la racine & q̄ les racines se puissent espādre  
p la terre sās p̄sser. Et po'ce dict Paladi⁹  
que quāt la terre est arce par tēps de pluye  
& q̄ la terre est moiste le labeur nen est pas  
si cōuenable q̄ par tēps sec pource que par  
tēps moiste la terre ne se peut pas si bien  
amenuiser & poulbroyer cōme par tēps sec  
& demeurēt les motes toutes entieres & sās  
prouffir. Et diēt les sages q̄ lō doit labourer  
le champ creu par troyz ou quatre fois  
pource q̄ la serōde croist le fruit dune part  
& la tierce laultre & la quatre laultre / & souf  
fisent ces quatre fois et se par ces quatre  
fois les motes nestoient assez amenuysées  
on les doit casser a vng maillet fort et pe  
sant: mais se la terre du chāp est de bōne na  
ture & assez delice il souffit de la labourer  
vne fois ou deux. Et pource diēt paladi⁹ q̄  
lō doit cōsiderer la nature de la terre / car  
se la despēce du labeur passe le prouffit de  
ce q̄lle rapporte on la doit laisser. Et se le  
prouffit passe la peine & despēce on y doit bien  
entendre. Ilz sont aucunes terres q̄ il cō  
uiēt labourer par soups & nō par arce pour  
ce q̄ la greffe de la terre est si en parfond q̄  
la charue ny pourroit atteindre. No' vōs  
aussi q̄ les bestes deau q̄ sont engendrees  
en parfōd de bās terre cōe en mares soubz  
terre sont venimeuses tant cōme elles sōt  
loig de la lumiere & nourris de grosses va  
peurs / & ainsi est il de la greffe de la terre  
quāt elle demeure en parfōd elle ne vault

rien & pource la fault trāsporter a l'air & q̄  
elle sāt la vertu du soleil & du ciel. Ilz sōt  
aussi aucunes chāps q̄l ne cōuiēt poit arce  
ne soups car quāt les egiptiens eurent faicte  
distinction des chāps par mesure & geome  
trie ilz trouuerēt qu'il estoit quatre manie  
res des chāps esq̄lz les plātes sōt frāchies  
& domeschies par labour / cest assauoir cel  
luy q̄ lon seme celluy q̄ est bien garny & aoy  
ne d'arbres fructifias celluy ou les bestes  
paissent & celluy ou croissent les nouvelles  
moissōs. De ces. iiii. manieres de chāps  
ilz en labourerēt & soupssoient les deux /  
cest assauoir le p̄mier & le dernier dōt le p̄  
mier estoit labouré chascū an vne fois ou  
plusieurs & le dernier q̄ lon appelle noual  
estoit labouré vne fois en deux ans ou en  
troyz ans ou en quatre ou en cinq & aucuns  
en sept ans vne fois / mais le serōd ou les  
bestes paissent on ne le soupssoit point et  
aussi ilz ne soupssoient point le garny de ar  
bres fors que vng peu entout les racines  
des arbres.

### Du labourage des champs semables. Chap. xvij.



Le chāp semable et le chāp ou  
les nouvelles moissōs. croist  
sēt sont diuersifiez car le sema  
ble est de si grāt vertu a fructi  
fier q̄ sil nestoit cueillī p̄tuellement il est si  
si grāt greffe q̄ le puriroit & porteroit estrā  
ges fruits et bastars de diuerses herbes q̄  
lō ne pourroit pas bōnement oster sās grāt  
peine ou par aduenture q̄l getteroit si tres  
grādes humeurs q̄ la semēce q̄ y seroit get  
te seroit toute plōgée en greffe et perdroit  
sa vertu / & se il est de si bōne terre q̄ lon ne  
le puisse garder de faire estrāges plātes il  
le cōtient semer to' les ans & par aduentu  
re en vng an y mettre plusieurs semences  
pource que la terre est trop chaulle et trop

moïste / car telz chāps aissi moïstes sōt e po-  
 posez a la chaleur du soleil en tēps equino-  
 ctial quāt les lo's & les nuitz sōt egaulz  
 & pource en fructifient plus car la chaleur  
 attire l'humour de legier & par ce sōt bōs &  
 de peu de labeur et sōt telz chāps ppximēt  
 appelez semables. Et si le soleil en degas-  
 fioit si fort l'humour q la terre en seichest ilz  
 ne bauldoient rēz & aussi se aucūns chāps  
 sont si froids q la chaleur du soleil ne puyt  
 attirer l'humour du pafōd de la terre ilz ne  
 bālēt rēz / car ilz ne serōt fors fruct sans  
 uaigne & ny puyttera la semēce & le fruct q  
 en viēt est de la nature & a la maniere des  
 arbres du bois q ont leur racine si en pōd  
 q lon ne la pourroit atteindre par arer ne  
 par fossoyer. Et les chāps arables ont le  
 betru en la platne de la terre & peu en par-  
 fond & sōt chaulz & moïstes par en hault &  
 po'ce dicit Paladit q lon doit estre chāps  
 gras deliez et rēz q soyēt arrousez par  
 chaleur & nō pas dissols ne noyez. Le chāp  
 aussi q est gras et espes est bō apres celluy  
 q dicit est / car se il est espes il sera fait bō p  
 labourer souuēt puis q il sera gras & q le la-  
 bouer a grāt diligēce il en recuera grant  
 prouffit / & pource q ces deux manieres de  
 chāps sōt bōnes au labour celuy q est gras  
 delie et tendre par mesure si est le meilleur  
 et le plus cōuenable pour les vignes q sōt  
 de delie nature: quant au bois & pource q  
 les vignes requierēt grāt chaleur elles ne  
 pourroient pas si biē transporter l'humour en  
 hault de terre espesse cōe de rēz et deliee /  
 mais la terre grasse & forte est bonne pour  
 les bledz q requierēt ferme nourriture / et  
 la terre seiche & maigre ne vult na bledz  
 na vignes / mais elle peult biē valloir aux  
 bois q ont leurs racines en parfond et ne  
 sōt poit de fruct: & en telle terre les plātes  
 ne peuent estre astrachies ne domescher.

Et la terre q p trop grand ardeur est seiche  
 est la ptre de toutes po'ce q ille na humeur  
 nen parfond nē la plaine supfice / & pource  
 elle ne vult rēz fors pour aucun herme-  
 tage & pour solitude. Pour ces causes dicit  
 Paladit le souverain docteur en ce q la ter-  
 re seche & espesse maigre & froide ne vult  
 rēz que conques & est la ptre de toutes.

De la maniere et medicine pour  
 faire le chāp semable / bon / & plan-  
 turus. Chāp. p. vij.



Ilz sont aucūns chāps qui sōt  
 breshaignz par froidure ou par  
 humeur / lesquelz par le finier  
 labourage recoituent medicine  
 et puis y naissent tresbōnes plantes & par-  
 especial bledz. Et en telz chāps il cōtient  
 mettre terre argilleuse es fosses de la terre  
 froide / car la terre argilleuse q est chaulde  
 et seiche et de nature masculine eschauffe  
 la terre froide et moïste / et ainsi est faicte  
 attrēper et po'ce fruct cōe la nature  
 de l'argille luy dureta & sera faicte v  
 saulua-  
 ge fraîche: & si la terre est seiche & amere elle  
 ne pēdra jamais medicine pource q tout  
 ce q lon y met se cōuertit en secheresse & sa-  
 lue. Et pource selō les sables des portres  
 la terre si crya a Jupiter en soy cōplaignāt  
 de l'arsure Phēto: & ne se cōplaignit point  
 de la froidure de Saturne / pource q ille sca-  
 uoit biē q ille pouoit estre guerle de la gres-  
 ce nō pas de l'ardeur q est seiche & salce. Et  
 se la terre est breshaigne pour trop grāt hu-  
 meur elle peult estre guerie p la sou'z & fos-  
 sayer de trancher / car par ce l'humour en peult  
 estre descōr: & pour en chascū chāp de telle  
 nature lon doit faire une fosse au p<sup>er</sup> bas  
 ou leud et l'humour passent de seiche / car  
 ainsi cōme la psonne est malade ou la bestie  
 par estrāge qualite ou p aucune humeur  
 aussi est la terre. Si doit le labourer cōsi



Serer la malade & selon ce querir la medi-  
 cine / mais la terre tropde et desesperée est  
 ainsi cōme la beste morte & encōdre / & par  
 telle maniere est faict fructifier le champ  
 semable / et par special quant aux blēz et  
 moissons : & quant nous parlerōs des chāps  
 ou il y a arbres no<sup>7</sup> parlerōs des vignes.  
 Et de bōs scauoir q en terres froides lon  
 se doit auider de semer affin que en puer  
 les plātes ayēt aucunes vertu ou aultres  
 mēt elles mourroient de la gelee & ne porte-  
 roient poit de fruit / & p especial es terres q  
 sont froide & seiches / & q ne sen auide tout  
 ne vault rien / & qui se auide trop de semer  
 en terres grasses & bōnes elles se hasierōt  
 & pourroient plātes sauuages / & quant elles  
 auroit mis leur substance en herbes & le pri-  
 tiēps viēdra les bōnes semēces serōt mal-  
 gres & chertues & si la semēce y est gettee et  
 mise tard le froit ne la pourra greuer pour  
 la chaleur & moisteur de la terre / aincoys  
 sera nourrie & engressée & le froit empesche  
 q les mauuaises herbes ny viēgnēt pour  
 nuire es plātes. Lon doit aussi cōsiderer  
 les chāps froitz & moistes q sōt entour ma-  
 tres & pa<sup>7</sup> / & ne les doit lon pas semer en  
 autōpne po<sup>7</sup>ce q la semēce chertoit trop en  
 pōd & seroit trop greuer de humē<sup>2</sup> froide &  
 ne vaultroient rēsser : mais q les seime en prin-  
 tiēps ilz ont chaleur & euaporatiō / & pūssē-  
 tēt pour la chaleur du soleil q eschauffe la  
 terre & traite l'humē<sup>2</sup> amōt. Et le pēple si est  
 car no<sup>7</sup> vōs q quant les chāps sōt co<sup>7</sup>secz &  
 les bōnes herbes seiches & arses / ces her-  
 bes demeurent vōdes cōe sont seues ou lty  
 & se aucunes fois ilz ne pourēt fruit pour  
 trop grād humeur on les doit fouyr & re-  
 muer la terre & la corner & deff<sup>7</sup> deffoubz.  
 Et si doit lon faire diligēce q tēz chāps  
 soient aidēz & secouruz p fossoyer & ouvrir &  
 reuoluer la terre po<sup>7</sup> la defficher & q p les  
 pōuēt & vōges leuer & l'humē<sup>2</sup> decouēt

aux pōdes fosses q doitbaēt estre saltes  
 es extremitēz / et aux bouez des chāps en  
 telle maniere q les corps du chāp demeu-  
 re tout sec aux mieulx q lō po<sup>7</sup>ra. Et cōe il  
 est dist deff<sup>7</sup> terres seiches ameres & sales  
 cōe sōt terres pres d la mer ne peuent estre  
 guerries p medicine q lōdōs ne p fumer ne  
 labourer biē est vray q aucūes fois la mer  
 q flue & reflue peult amener sur telles ter-  
 res aucū atbe / mais cest p accidēt / car elle  
 se trāporte es douces riuiēres & en trait a  
 soy aucunes douce terre q lē emporte / et  
 puis la gette a riue sur la terre seiche ou  
 elle demeure / & quant cecy a este faict p plus  
 sieurs & p lōg tēps celle terre aist appor-  
 tē q est douce de sa nature & est sur la seiche &  
 mauuaisse terre porte biē & largemēt / et p  
 especial blēz : mais nō pas arbres sīlz ne  
 sont petis pource quelle ne peult porter ar-  
 bres a longues racines / et la prouue si est  
 pource q la mer flue & reflue en tēz chāps  
 et la terre de la mer qui ne se mue si est du  
 tout brehaigne.

Du labouraige de chāp ou il y a mō-  
 taigne et Balers. Chap. p. vij.



Es chāps q sōt assis es som-  
 metz des mōtaignes sō le p<sup>7</sup>  
 souēt secz & malgres / po<sup>7</sup>ce q  
 l'humē<sup>2</sup> q y est si descend es  
 Balers / & po<sup>7</sup>ce sōt les Balers tres grasses  
 & les mōtaignes tres malgres & seiches / et  
 ne peuent pas les plātes ayserment estre  
 domesticqes esdites mōtaignes p labou-  
 raige / si couiēt sīcher de gros pleu<sup>7</sup> au tra-  
 uers des chāps dicelles mōtaignes pour  
 arrester l'humē<sup>2</sup> q elle ne descende embas  
 quant on les labourera. Aucūes semēt sur  
 la terre dure sās arer & puis esliēnt la ter-  
 re sur la semēce a la charue ou a la besce &  
 ne la labourēt q vne fois lā & ne froissent  
 pas les grasses mores d terre a ce q lles ne  
 soient puerties en poultre & q quant il plou



terra q̄lles boyuēt leue & q̄ par ce la semē-  
ce en ay & boyue: & toutesfoys q̄lcoque la  
bour q̄ y soit fait le fruit nen peult estre  
q̄ mesgre & meschā: & pour fumer es mon-  
taignes lon ne doit pas mettre le stens  
soubz la terre / mais dess⁹ a ce q̄ ne coule  
trop legieremēt a la valer & en doit lō pl⁹  
mettre es sōmetz des montaignes q̄ es co-  
stieres / mais aual peu ou nēt pour ce q̄ la  
grosse des montaignes descēd tousiours es  
valers / mais les fruitz des montaignes  
sāt meilleurs q̄ es valers poʳce q̄ le regarḁ  
du soleil p̄est pl⁹ fort & l'humour q̄ y est ac-  
crēper obeyt mieulx a la digestiō / & aussi  
sāt les montaignes pi⁹ vaporuses q̄ ap̄e a  
la chaleur. Et poʳce le cōclus q̄ 10⁹ arbres  
porēs fruitz de grās odeurs & aromati-  
qs doit b̄t estre plantez es montaignes & nō  
es valers pour cause de la chaleur & seche-  
resse / & ceulx q̄ ont le fruit ferme & moiste  
sāt les meilleurs es valers q̄ es montaignes  
& pour ces causes sont les vignes q̄ porēt  
bōs vins aromatisz meilleurs es mon-  
taignes q̄ es valers. Les blēz froins et  
orges valēt mieulx es valers q̄ es montai-  
gnes pour ce q̄ leurs grains sāt fozs & fer-  
mes & les seigles & auoines peult lō semer  
es montaignes / costieres valers & plaines.  
Apr̄s lō doit faire ou milieu des valers  
vng grand fosse & plusieurs pettz ca & la q̄  
descēdēt debās ledit fosse / par lesq̄lz pettz  
la violēce des humeurs descēdēt au grāḁ  
affin q̄ les semēces nen soyēt empirees et  
gastees. Et quāt le chāp est labouré p̄ telle  
maniere les semences ont nourriture na-  
turelle & si y est la plante sauuaige na-  
turelle & fraîche pour ce q̄ digere la viande  
naturelle & ce q̄ p̄est coctiā & fer il fait de-  
uente steumariā & sanguin / & puis par la  
dispositiō d la viande le corps q̄ en est nour-  
ry est alteré & toute la substance des plates /

car ainsi cōe les sages phisicīes font par  
leur art & science q̄ les corps humains ac-  
quierēt bōnes dispositiōs & q̄lz cōuertiffēt  
la viande en bōne cōplexiō ainsi faire le bō  
laboureur la terre / & apres la plate q̄ y est /  
pour ce q̄ y a vne mesme operatiō entre la  
marris de la sēme & l'enfant cōme entre la  
terre & la plate. Et cōbien q̄ es sēmes lou-  
uier si est la semēce de l'homme q̄ meut & for-  
me le fruit en la marris toutesfoys le sūg  
du corps de la femme si est transporte a la  
nourriture du fruit en sō vêtre & de neces-  
site il ensuyt la dispositiō de la marris /  
mais es plates il ny a pas masse & semels  
le / & ny a q̄ la plate & la terre & louuier.

**D**u labourage du champ nouuel  
lement seme. Chap. xlv.

**L**es chāps des nouuelletez selon les  
lanciens ont este ainsi appelle pour  
deux causes. L'une poʳce q̄lz sāt ainsi nou-  
uellemēt ramenez a labourage. Et l'autre  
pour ce q̄ les cōuēt aucunesfoys reposer  
& puis renoueller cōme le chāp q̄ lon la-  
bouré deux ans / & apres se repose le tiers /  
le quart / le quint & le sixiesme ou le septies-  
me / car nō⁹ auds trouer q̄ iusq̄s a ce terme  
les chāps peult estre diuersifiez: & le chāp  
q̄ ap̄s ce q̄ l'a este labouré vng an & seme se  
deult reposer deux ans ou trois ou quatre  
ou plusieurs si ne vaulūt riens. La pre-  
miere occupatiō q̄ lon doit faire au chāp  
de nouuellete est de extirper les arbres et  
herbes sauuaiges ou autrement ilz succe-  
rolēt & attratrolēt a eulx toutes bōnes hu-  
meurs & nourritures de la terre & par ai-  
ce q̄ lō y semerott ne pourrott venir a bon  
fruit & poʳce ne doit pas tel chāp estre se-  
me de diuerses semences a ce q̄ l'une ne se-  
che & arde l'autre en luy soubzcrayāt sa viā-  
de. Quāt les faulces herbes sāt extirpees  
& le labour fait lō seme le chāp & puis on y

met le siens quāt lon le veult faire sogue-  
mēt fructifier/ & se il n'est tres gras il le cō-  
uēt aulcū an reposer pour mteulx retenir  
par especial pource que les plātes semees  
soubz la terre herbue sōt arrachees auec q̄s  
ces herbes quāt on les oste/ & ainsi le chāp  
demeure sec & vuidē sūs greffe & sūs vertu  
au regard du soleil / mais apres deux ou  
trois ans q̄ le chāp aura aīst repose po<sup>t</sup> te-  
prez vertu de germer & fructifier par la  
vertu du soleil & q̄l aura recouure vertu &  
esperit de vie/ & q̄ l'humour y est restituē il  
est lors a bon point renouelle. Ainsi cōme  
la femme q̄ aps ce q̄lle a enfante se repose  
par aulcun tēps en est mteulx disposee a  
cōcepuoir/ & est dūg chāp plus tost prest que  
l'autre seīd ce q̄ll est meilleur/ et l'appelle  
lon chāp noual/ po<sup>r</sup>ce q̄ par repos il est re-  
nouelle a sa premiere vertu. Et qui les  
doulloit tous les ans semer sans repos  
ilz vīdōtent a neant/ & seroēt par ce bz-  
hainz & corōpus. Mais toutesfoys les  
chāps q̄ sont cōtinuellement semez si por-  
tent quāt ilz ont chaleur & humeur/ mais  
le chāp qui est couuert de grosse humeur  
par les deux parties de l'an c'est assauoir  
en puer & en pāntēps quāt il doit getter/  
& en autōpne quāt lon doit semer & q̄l est  
plān d'froide humeur & grosse il ne vāle  
rīē si cōe le disent les egiptiēz/ & ne doit  
poit estre appelle champ semable ne chāp  
noual/ car en este il est sec et fendu & plān  
de creueures grādes & ouuertes/ & si en tel  
chāp il vīent aucunes plantes elles sont  
sauturiges po<sup>r</sup>ce q̄lles nō point de subtil-  
le humeur dōt les fruitz & les semences  
sont nourriz/ & aussi pource q̄ le tēps deste  
n'est pas pour germer / mais pour meurer  
& pour seicher. Les maistres des labou-  
ges ont dīc q̄ tel chāp doit estre du tout  
delaisse pource q̄l nen vīent fruit & baillie

et aussi que plantes ny peuenent sīre fran-  
ches. Il est vne autre maniere de chāp  
qui est pleīn d'huile leq̄l ne se peut medīc-  
ner pource q̄ l'huile qui est seiche si seiche le  
fait tout tourner en poulbze/ et pource nī  
arbz ne plāte ny peuenent faire bōne fin/  
car les plantes veulent terre ferme & cōte-  
nue ou elles s'etractnēt/ & l'huile ne le peut  
souffrir pour sa seiche poulbze/ & po<sup>r</sup>ce on  
le doit du tout laisser / mais les autres  
dīent que la terre huileuse est tous temps  
moīste & que leau ne peut estre separee de  
telle terre/ & que l'huile est aīst cōme la na-  
turelle humeur superflue de la terre / et q̄  
jamais ne se depart dīcelle cōme accident  
insēparable. Et semble que Paladiū sī  
accorde a ceste opītion/ car il dīc q̄ qui se-  
me froment en terre huileuse il est mīe en  
seīgle apres la tierce semē/ & adūlēt ce p<sup>t</sup>  
pour cause d'humour que pour seicheresse/  
et le dīc Paladiū en plusieurs autres  
lieux. Et a ce s'accorde Varrō & plusieurs  
autres qui en ont traite.

**D**u tēps & de la maniere de dissiper  
& oster les mauuaises herbes. cha. pp.



Les champs gras et secz en  
lieux arables peuenent estre  
areez et detrēchez ou moys de  
Januier ou en feurier / et es  
lieux arēpez & moīstes au moys de mars  
ou en apuril quāt l'humour supflue est de-  
gestee & osee de la terre ou q̄lle est venue a  
eualite entre humeur & seicheresse. Les  
chāps gras q̄ rīēnt sōguement leur eau  
sōt arez & detrēchez en apuril et en may  
quāt ilz aurōt gette toutes leurs herbes &  
q̄ les semēces dīcelles herbes ne sōt pas  
encōres meures & ceulx q̄ sont secz peuent  
estre arez lors la seīde foys. Les champs  
moīstes dont nous auons cy deuant par-  
le qui doit estre arez & detrēchez en mars

apueil & moy si doiuent estre arez la secōde fois ou moyz d'iuin ou en iuillet. Et ausi les chāps gras doiuent estre arez la secōde fois ou moyz daoust mais non pas la tierce. Du moyz de septeibre le chāp gras & qui a acoustume de tenir longuemēt son humeur doiūt estre are la tierce fois : et le chāp moiste & plein doiūt estre are et seme ensemble. Les beufz sōt mieulx loins & attellez par les colz q̄ p les testes. Et si ilz ne se accordent & biennent ensemble le charreyer les doiūt retraire & retentir & les mettre hors de la charue affin q̄ les colz leur rescoīdēt. Le trait de la terre po' atter au lōg selon l'opinion de Paladī ne doiūt point estre p' loing q̄ de s'p vīngtz piedz. Mais selon la coustume des laboureurs de romantole et de lōbardie il s'estend bien iusques a deux cēs piedz & plus. La terre glueuse doiūt estre aree plus en parfond que la poulēzeuse. Et doiūt lon garder q̄ entre les royes la terre ne demeure sās estre remuee / & les doiūt on atncols froīser a matīes ou a pieup ou autres istrumens / et quāt lon aura are tout du lōg on doiūt apres are au trauers des royes & q̄ le fait aīsi souuēt il oste to' les empeschemens. Et ausi si doiūt lon garder q̄ le chāp q̄ est boeup & plein d'hoē ne soit are ne ausi si le chāp q̄ est souuēt arrouse d'legiere eau aps longues seicheresse po' ce q̄ la terre que lon are quāt elle est boeuse ne vauldra rīes d'tout lan / mais celle q̄ est doulcemēt arrousee & moiste & seiche dessoubz est selō la cōmune opīnō b'abaigne p troys ans & pource le champ q̄ est molēnemēt moiste & q̄ ne soit ne sec ne boeup doiūt estre are a la charue de long trauers. Et se cest encofīteres il doiūt estre are de trauers par les cofīteres et par especial au semer. Qui beult ouurir & labourer vng chāp il doiūt

consīderer sil est moiste ou sec & si il ay herbes cōmunes ou autres herbes espīneronces ou charbōes : & sil est moiste on doiūt faire fosses de to' costez pour le bien effect cher. Les fosses ouuertes sōt assez biē cōgneues / mais aucunes autres terres ne sont pas faictes de ceste maniere / car on y faict royes par fōdes tout au trauers du chāp p fōdes de troys piedz / & puis lō met des pierres debās iusq̄s au milieu ou on les remplist de terre sablōneuse iusq̄s a la moitie / & aps on les paremplist de la terre mesmes : mais les boutz et chīefz des bīctes royes si requērent vne fosse principale en laquelle les fosses & roies des cofīteres puīssēt euoyer leur eau / & p aīsi l'humeur en ystra hors & ne serōt pas pōues les espaces & places des chāps & sil estoit aīsi q̄ pierres faulssissent q̄ lon y metist du semē et sōt ces choses biē cōuenables a faire ou moyz de May & es autres moyz selō la qualite de la terre gaster. Et si le chāp est plein de boys si en solent ostez des arbr̄s largemēt en y en laissant aucuns & puis soit laboure. Et si le chāp est plein de pierres q̄lles solēt ostees & assēbles par moncreaulp. Et les terres ou il y aura idēs feucheres & autres herbes serōt ostees & surmātres par les souuēt are / & ou il y aura feucheres q̄ y semera feues ou lupīns biē souuēt q̄ lon oste les poītures croīssās / et q̄lles solent vne fois coupees a la faucille elles serōt extirpees debās bītes tēps & po' p'p'riemēt ostez & extirper feucheres idēs et roseaulp il puīēt ostez l'herbe ou moyz de iuillet auāt les to's chīenis quāt le soleil sera ou signe de lescruice / & q̄ la lune soit ou signe d'capricorne / & les racines ne getterōt iamais rīes selō la sēce des gens.

De la maniere generale de semer. Chap. xxj.



**D**us auides dīe par auant de la nature & vertu de la semēce. Et neautmoīs deuīs scauoir que toute semēce cōtient deuy choses: lune s'est la vertu formatiue quelle a du ciel de la chaleur et de lesperte q̄ sont de clairs les instrumēts de la vertu formatiue. Car la chaleur digere et depart le pur du gros & le assubtille & lesperte le trāspozte. L'autre chose que la semēce cōtient est la substance formelle laq̄lle par la cōmixtiō de l'humour recoit la formatiō & figuratiō de la plāte et des parties dicelle. Et est bien a cōsiderer quāt lon veult semer q̄ lon seme ou temps qui y est plus propice au regard & alāide du ciel/ & cest quāt la chaleur et l'humour & la lumiere s'infusent du soleil y atēnt. Et aussi de la lune qui est pres de terre/ car elle aide a toutes les choses qui sourbēt de terre & les gouuerne pource que elle attrēpe la chaleur du soleil de qui elle a sa vertu de l'humour d'elle et en oste l'ardeur et ainsi elle dōne aide aux nouuelles plātes et aux semēces en les rafraichissāt & nourrissāt. Et ne cōuēt poit auoir de regard aux autres estoilles pource q̄ leur vertu si est cōmuntee & acompagner a la vertu & lumiere du soleil et de la lune & est par l'application de la lumiere diceluy q̄ est appituee a to<sup>s</sup> les regards du soleil et de la lune en chascū moys po<sup>r</sup> aller & venir: et po<sup>r</sup> ce les sages ancīes appellerēt la lune royne du ciel au cheualier & a dyane la lampe de voltre. Et la raison de ces nōs si est po<sup>r</sup> ce q̄ la lune q̄ nous est prouhaïne voisine si a plus grāde influence sur les productions de terre q̄ na q̄cōq̄s aultre vertu du ciel et si se appliq̄ a ce en l'espace d'ūg moys/ car elle le parfait en vng moys & en chascū moys ce q̄ les autres parfōnt en plusieurs ans. Et pource le souuerai phillosophe Aristote

dīe q̄ la lune fait en vng moys ce q̄ le soleil fait en vng an/ car elle fait les quatre tēps puer este autōpne & printemps. C'est assauoir q̄lle est en son p̄mīemēt & p̄mier quartier chaulde & moite comme printemps et de la diminution iusq̄s a ce quelle est pleine elle est chaulde & seiche cōme este. Et de la plēnitude iusq̄s a la moitie ou tiers quartier elle est froide et seiche cōme autōpne: & du tiers quartier iusq̄s a la fin elle est froide et moiste cōe l'hyer & est lors corōpue de froide humeur bile et fleumatiq̄. Et pource si lon seme ou tēps quelle est chaulde et seiche la semēce seche et viendra a neant la subtille humeur qui deueroit estre nourriture de la plante. Et si lon seme quant la lune est froide et seiche la chaleur de la semence naura poīnt d'aide & ne prouffitera poit. Et si lon seme quāt la lune est froide et moiste la semēce se corōptra et pourrira/ mais ou p̄mier quartier quant la lune est chaulde & moiste lors fait il bō semer. On l'appelle aussi la lāpe de voltre dyane. Les poētes dient que dyane est la deesse de laite lequel est en tous les corps des choses viuāts. Et la lune qui a sa clarte du soleil bīz attempee si la gette & transporte es corps ou dyane dōne lāte & leur donne vertus et mouuemēt aux naturelles operations lesquelz corps si le soleil leur donnoit vertu tout par soy ilz ardroyēt tous. et la lune q̄ est froide si les garde de gaster pource q̄lle mesle la froidure et humeur avec l'ardeur du soleil & se monstre mieulx ce que dīe est es plantes que est bestes qui ont sentemēt. Aussi conuient il bien cōsiderer la quatre partie du cercle / ou les lumieres ont leur mouuemēt qui sont cause de la vie des choses terrestres / car ou cercle declinant est faite la generatiō et corōptiō des choses croissans/ mais ce n'est pas en

chaque partie d'icelluy celle mais proprement en la partie q'est du signe du mouuement iusques au signe de lescutelle. Et toute semaille est parfaite auid que le soleil soit ou mouuon/car les semences sont en leurs maritz et lors le soleil les appellera et les mouuera d sa lumiere d'icelluy. Les semences gettees en autopsne seront bien entractées & se mouueront en deux quarte de leur substance et en fleurs et couenable forme. Mais les semailles de printemps si seront en terre come en leur maritz & bourlonneront et getteront par la vertu du soleil q'est attempe auid q le temps sec viengne. Et n'est pas moult grande necessite de regarder q'il yent venter/car cobien q le vent de mydi soit bon:toutefois autopsne se il n'est trop grandement sec & froit et moztifie retient la semence affin que par trop grant vapeur elle ne se esgecte & desflue/mais l'on se doit bien garder q'en vng chapp lon ne seme diuerses semences tout ensemble/car il aduiert souuent q'une semence attrait plus q l'autre & ainsi l'une seche l'autre & aucune fois au peratre l'une espesche si soit l'autre q les deux ne valent rien/car nous veons q la plante assise empeschebozous ou l'epesche camonee attrait a soy les plantes. Aussi d'ice & yraye mise empesche le ble froment si lard tout & aussi cholz et plusieurs autres herbes mises empesche la vigne si la seche & ainsi de plusieurs autres plantes. Et par telle maniere diuerses semences gettees en vng chapp destruisent l'une l'autre. Et ainsi q les bestes de diuerses especes ne soit semence ne fruit l'une de l'autre/mais vne tierce aussi auant semences atendent l'une a l'autre come q semeroit arroches/espinoches fenail/lectues/pistil/sarritte/bectes / & bourraches / dont les vnes croistrotent plus tost que les autres & aussi es quelz soit lon plus tost: & se elles estoient

trop espesses on les saulerait. Aussi peut lon semer ensemble froment et espreaute milt et painil & aussi orge & froment. Et aussi en vng champ q seroit trop sec & mesgre que y semeroit trop de semence elle ne pourroit point:mais que seme selon la proportion du chapp et q les racines se puissent espandre et dilater il pourroit bien. L'on doit aussi bien prendre garde que la semence soit bonne & non corrompue et a ce propos dient Placadius q lon ne seme point de semence plus bletille q d'ung an pour ce q autrement elle seroit trop seche & e peu de pousse & aussi lon doit querir et prendre semence qui soit creue en la cote et region et ou pays de la terre ou on la veult semer pour la couenance et eppetence de la terre/car lon ne doit pas mettre toute son esperance en nouuel maniere de semence qui ne l'aura esprouue parauant. Et sachez que semences s'alignent & se auoient plus tost en terres moistes que en seches. Selon les grecs tout posages de grain doit bien estre plantez en terre seche fors les frues q demandent terre moistre. Et combien que en chaps atendez lon doit semer toutes fois en temps sec & idem guement semence que y seroit gettee si pourroit garder come en vng grenier. Et si necessite contrainc d'auoir esperance en terre sale lon y doit semer ou planter apres autopsne affin que la malice de la terre soit ostee ou appertisee par la pluye ou se lon y face preaulx ou betgiers on doit faire quil y ait de la terre douce ou q enue douce de queure parmy/mais en lieu q hulle y cheit & froit ou obscur qui y veult semer lon y doit semer en septembreviers le temps equinoctial quant le temps est serain affin que les racines soyent parfaites auant yuer. Et en autres terres lon peut bien attendre a semer longuement/mais que lon



n'attende pas iusques aux fortes geles.  
Après ilz sont aucunes semences desfilles  
biènet tât de semèce cōme de fruit de brâ-  
ches & d'loques racines q̄ quât elles croîs-  
sent en haule elles se transportent en aul-  
tres lieux & saillēt ailleurs q̄lles ne surēt  
plâtes ou semers / & pource telles semences  
demâbēt telles terre cō il est dict & escript  
ou p̄chatn traicte. **W**arroy dict que les  
choses gettees en la terre quant elles sont  
neez et p̄ssues dicelles terre si la terre et le  
pays sont froitz / & les choses sōt moles de  
nature on les doit couvrir de feurre ou  
d'autre chose po<sup>r</sup> la bruiue / & q̄ si il ya plue  
q̄lles nen soient greuees / car l'auue leur est  
venty aup racines pour leur rēbzeur a la  
gelee & deffoultz terre & deff<sup>r</sup> / & les racines  
de puer ou d'autompne sont mieulx nour-  
ries soubz terre q̄ deffus / car elles prouffit-  
tent soubz la couuerture de la terre & elles  
feroēt ceintes et enuironnees de froit en  
lair par deffus terre & ce peult on veoir es  
boys & es choses sauuaiges / car elles cō-  
mencēt au p̄mter a naitre / & ne durēt foyz  
q̄ pour le tēps q̄lles ont le soleil. **Q**uât  
aup racines aucuns arbres les sont plus  
loques q̄ les autres pource q̄ la terre leur  
saict mieulx boye par sa legerete / & se auc-  
uns arbres mōtent en haule on les doit  
apuyer de coste & d'autre po<sup>r</sup> soustētre les  
brâches ou le fruit est. **C**hard escript q̄ la  
terre de telle semèce doit estre telle cō les  
brâches le demâbēt. **E**t si dkt q̄ les gettēs  
& brâches ne doibūt appoyr q̄ trois doib-  
p deff<sup>r</sup> la terre & q̄ les sōmetz doibūt estre  
cōuertz & couuers de fies d'vache & d' terre.

**D**e la maniere de planter & deslirer  
les plantes. **Chap. p. l. ij.**



**A**ucuns arbres sōt fruit & si ont  
la semence enclose soubz la chair  
du fruit & si en est aucuns q̄ ne sōt

q̄lcoque fruit on lor pūst trouuer semence  
de dont pūst venir arbre semblable. **D**es  
arbres qui sont fruit & semèce les aucuns  
sont petite semèce & tendre. **E**t les autres  
sont grosse semèce & forte & enclose en dure  
escaille. **L**es arbres q̄ sont petite semèce &  
tendre ont vertu generatiue espādue sans  
en la semèce cōme es rainceaulx / & pource  
les peult on plâter & semer et peuēt ainsi  
pūffier cōbien q̄ a les semer il cōtengne  
attendre grā & long tēps & si sera la plâte  
q̄ en biēdra sauuaige / mais plâter les ra-  
inceaulx est chose p<sup>r</sup> hastiue & meilleur  
car q̄ p̄t rainceau de plâtes fraîche il biē-  
dra & sera frâc. **D**e ceste maniere sont pō-  
mes dozēge / & pōmes grenates / cotnges / si-  
gues & plusieurs autres q̄ ne sōt pas for-  
tes semences. **M**ais les plantes q̄ ont for-  
tes semences si ont leur vertu generatiue  
dedans la semèce mieulx q̄lz nōt es bran-  
ches si cō sōt noiz / chassatignes / pesches /  
almâbes / glans / & plusieurs autres. **E**t  
les plâtes q̄ ne sōt point de fruit ont leur  
vertu generatiue es rainceaulx en leurs  
brâches & greffes pource q̄ nature na poēt  
ordōne en telles plâtes de lieu especial ou  
leur semèce soit recueillie si le reprennent  
en racines ou en brâches sans racines / et  
par especial celles q̄ ont cōduictz ouures &  
grāde moelle par ou elles ont nourriceur /  
& cōment q̄l en soit on les doit garder tāt  
quelles sont tendres pour les bestes & aul-  
tres & peschēmes / & les doit on mettre en  
terre doulce auerq̄s vng pret de fies & les  
lier & apuyer / & par especial quāt elles sont  
nouuelles on les doit leuer en haule & lier  
loig l'une de l'autre a vng pied ou a deux /  
car ainsi peult on plâter ceulx q̄ ont for-  
te semence cōme noiz & almâbes / mais si  
ilz ont tendre semèce cōme vignes / pōmes  
grenates & palmiers on les mettra trois



ou quatre ensemble affin q' ilz aide a l'au-  
tre. Et puis q' lon y face espesses haies et  
fossez pour les sauuer & q' lon ny laisse ve-  
nir nulles herbes / & aussi que nulle aultre  
choses ny soit semer. Et q' en tēps de grāde  
chaleur q' on les arrouse et q' leau ne soit  
pas froide q' vigne tout droit du puy ou  
de fontaine / mais de piscines ou de palus  
descēdas de fies ou des fosses corāpues.  
Et si il la fault prendre au puy ou en fo-  
ntaines q'elles soit laissez eschauffer par aul-  
cun tēps au soleil. Et si tu y gettes aulcū  
fies & legresses & remues souuēt il y vaul-  
dra & prouffitera moult. Et quāt le somet  
de ces arbres sera eschape / & q' la plāte au-  
ra este deux ans ou troys sur terre sās dō-  
mage on la pourra traitier et aracher hors  
d' terre auerqs toutes ses racines & la trā-  
planter au lieu ou on la vouldra ordonner  
po' demourer tout son tēps & l'apurer dūg  
pleu fische en terre & lemutrōner des pines  
fil en est mestier. Et si le lieu est clos & seur  
des bestes des le cōmēcement on y peult get-  
ter sa semēce ou mettre les plantes ou les  
rainceaulx & les y laisser sās leuer ou les  
trāplanter ailleurs / & leur aider cōme dict  
est. Et solēt garder entre les arbres & vi-  
gnes cōuenables espaces selon la quanti-  
te qui y est ordōnee & acoustumee. Et aussi  
solēt faictes les fosses bien larges & par-  
fondes selon la quātite & grādeur des plā-  
tes & de leurs racines / mais toutesfoys lō  
doit planter en terre seiche & arce plus en  
parfond q' en terre moiste & es terres moie-  
nes molennement. Si la terre est plene  
de croye on mettra fies & sablon mesle en-  
semble / & soit mis en terre meigre plus de  
fiens que en la grasse. Et si la terre est sa-  
blonneuse que lon y mette de la croye & du  
fiens mesle ensemble. Quāt lon trā-  
plantera vne plante de place en aultre soit

plante franche ou saulnaige / lon doit res-  
mettre la partie dicelle q' aura este deuere  
mūy aussi deuere mūy & la signer au le-  
uer d' aulcū chose a ce q' elle ait aultre regard  
au ciel q' elle auoit p' auāt. Et quāt tu met-  
tras la plāte en la fosse sil ya aulcune par-  
tie de sa racine blece tu la retailleras. Et  
doit on bien garder q' la terre ou lon plāte  
ne soit trop moiste ne trop seiche quāt on y  
met la plāte pource q' si elle estoit trop mo-  
iste elle ne se appliqueroit pas bien aux ra-  
cines. Et si la terre est trop seiche elle des-  
seichera & ardera les moistes racines. Et  
est bōne la moyēne q' se peult poulbroyer &  
lotrōner aux racines / & la doit on fouler  
aux piedz aulcū pou & nō pas trop / & si la  
terre est trop moiste ou trop seiche lā doit  
emplir la fosse tout autour des racines de  
bōne terre & cōuenable. Qui veult plan-  
ter en lieux secs on y doit plāter en octo-  
bre & nouēbre / & aussi en lieux chaudz & en  
mōtagnes affin q' la plāte soit cōfortee p'  
l'humour d' luyer. Et q' veult plāter en lieux  
froids & moiste & en valles il y fait bon en  
feburier & en mars / affin q' la froideur de  
luyer ne faine la chaleur naturelle de la  
plāte. Et en lieux ardeux il y fait bon en  
ces deux tēps tant pour plāter cōme pour  
trāplanter. Mais quāt aux semēces des  
plantes on les doit mettre en iāuier de  
quatre doigts en parfond et nō pl' affin q'  
quāt la semēce sera en fies & q' ou moys de  
feburier elle sētra la chaleur du soleil les-  
corce se oeuvre & se preigne a bourlonner.  
et si le lieu estoit moult chaud on le pour-  
roit biē faire en octobre ou en nouēbre. Et  
q' veult planter rainceaulx des arbres on  
le doit faire ou moys de mars & pēdre le  
rainceul vert en la robe et tūer le plans-  
ter. Toutesfoys aulcūes telles plācations  
peuent estre faictes en Octobre / en lieux

chaulx quant lauröpne a este moisie & q l'hu-  
meur de l'arbre & le spirit de sa vie nest pas  
encorez retourné en la racine aisi q est de  
coustume es plâtes en tēps de puer. Et ne  
doit lon point tourner l'arbre ne moult re-  
muer les raiñceaulx q lon veult planter ne  
aussi greuer ne travailler la partie dōe lon  
pese q la racine doyue venir & par especial  
es plâtes q ont larges pōites naturelz ou  
q sont tendres ou q ont grans moelles cōe  
sont saulx dignes & telz arbres. Mais en  
ceulx q sont secs & durs cōe sont bours sa-  
uigner & telles autres plâtes on les peut  
biē l'arbre & est bon de les sēdre par auant  
mettre en la fente une pierrette affin q l'hu-  
meur de la terre se boue plus aise dedēs &  
monte cōtremont pour nourrir la plâte/et  
aussi la partie qui se boue dedens terre ne  
doit pas estre trēchee cōsemēt mais de tra-  
uers ou arrachée et sachée hors de l'arbre  
sans coutel & sans fer affin q il aie mieulx  
les cōditz ouuers pour pēdre sa nourritu-  
re. Et me semble bon q en toute plantatiō  
lon face apres puer en lieu p secs & chaulx  
fosses autour et que lon mette dedans au-  
cun bon siens mesleuec la terre & q les fō-  
ites fosses en soient emplies iusqes au rez  
de la terre & la plante soit arrousee par des-  
sus ung peu de l'humour du siēs et nō pas  
trop a ce que la terre ne se cōpresse trop et q  
la fosse ne demeure aucunemēt bulde & q  
en temps chault leau p demeure qui attrē-  
pe l'excēsiue chaleur. Mais es plantes  
qui sont faictes deuant puer est bon de as-  
sembler la terre au tour & la chauffer affin  
que trop grāde humeur ne se assemble qui  
leur empesche la digestiō. Les raiñceaulx  
q lon veult planter sōt meilleurs dūg puer  
que de plus long tēps fors des dignes et  
aucuns autres q valent mieulx de plus  
dūg an. Et doit lon eslire trēz raiñceaulx

qui solēt plaisāz & clers & pleins de moelle  
et q ayēt plusieurs gettes & a gros oeilles  
& en plusieurs lon coppe le sōmet de hault  
& ny est point de termine q ille quantite.

**D**es manieres de enter arbres et de  
cōuerter les sauages & bastarbes plâ-  
tes en bōnes & frāches. Chap. lxxij.



Et taitles en plâtes sont fai-  
ctes en plusieurs manieres.  
Mais celle q plus prouffite  
ace q la plâte soit muer de sau-  
uagine en frāchise & en dispositiō cōuenā-  
ble pour l'usage de creature humaine si est  
q lō être de sēblable sur sēblable cōme de pe-  
rier sur perier & de pōmier sur pōmier. Et  
biē q il ne soit pas necessite q le perier ou le  
pōier le greffe & le perier ou lon veult enter  
solēt dune espee cōme d'agotisse sur angot-  
se. Mais qui enterroīt arbres trop diuers  
lūg de l'autre lūz ne receuroiēt pas biē leur  
nourriture aicōts gasteroīt lūg l'autre ou  
lestrāgeroīt si cōme deff<sup>e</sup> est dit. Entre tou-  
tes chose q ont vie il ya grāc cōueniēce & sē-  
blablete dune plante a autre: Car cōbiē q  
ung arbre soit distingue en l'espee dūg au-  
tre arbre routeissois il ya grāc sēblance de  
lung a l'autre & la cause s'est po'ce q la for-  
me substantiale des plâtes entre toutes les  
choses q ont ame est la p' anneepr & toū-  
te a la matiere & ainsi cōme neant esleuee  
sur elle & pource est labie des plâtes moult  
muesse & po'ceste cause la nourriture dūg  
arbre si a la p'emiēte nourriture souffisāc  
pour nourrir de ses. Et quant la seōde dige-  
stiō q p est adoussier par l'autre cōuerit le  
tus en la saue & figure du fruit seld r q ille  
biē a la seōde: & po'ce q il diuerses plâtes  
sōt etres en sēble au tēps illes pūffitēc  
routeissois la meilleure tactiō si est de sē-  
blable en sēblable cōe deff<sup>e</sup> est dit. Et enco-  
res seld d'arrōc est mieulx fait de enter sur

arbre franc q sur sauualge pource q il porte  
 meilleur fruit q porce q toute maniere de  
 enter est par ficher le greffe dung arbre en  
 vng aultre/ & puis le lye rsemble de sorte  
 lyeure si q le greffe espant ainsi come rabi  
 cables veines sans nōbre dedās l'arbre ou  
 il est ente. Et par telle maniere l'arbre qui  
 est mol et qui seroit plusloft casse que ficher  
 ne peut estre ente en quelconque plante et  
 pource aussi les herbes qui ont les riges  
 moles come cholz & aultres herbes rēbres  
 ont leurs brāches trop rēbres & ne peuuent  
 estre entees en quelconqē plāte tant come  
 elles sont telles/et aussi telles plātes mo-  
 les de herbes si croissent tous les ans & se  
 pourrissent en la rige & ne peuuent estre ētres  
 en raineaulx pource q quāt elles sont en-  
 tees elles ne se enracinēt point biē tost ou  
 elles sont entees aincols cōuēt attēdre le  
 proces du tēps affin quelles solent consor-  
 tees & cōtinuées avecqz l'arbre ou elles sōt  
 entees. Et par ce appert q plante mole ne  
 peut estre entee en plante dure nen plante  
 mole sēblable ne dissēblable. Lon ne doit  
 pas aussi enter sur arbre qui est trop dur  
 porce q il ne recoit pas legieremēt la nour-  
 riture pour sa seicheure & est dur a percer  
 si nadutē pas souuēt q telles entes facēt  
 la biē. Et pource doit lon querir nouuel-  
 les et ieunes brāches et tendres ou il y  
 ait hūmeur et qui se puissent ioindre et cou-  
 pler au greffe & de leger ouirte et receuoir  
 la chaleur & q recoit la nourriture & lors  
 elles croissent mieulx q si elles estoient fi-  
 chees en terre. Et ne doit on pas enter de  
 greffes flouitz ne poizās pource qz met-  
 troient toute leur substāce ou fruit & ne croi-  
 stroient pl<sup>us</sup> mais qz solēt nouueaulx & qz  
 atent plusieurs oeilles pour getter & aussi  
 qz solēt gros et espes ou il y ait habōdāce  
 de vertu generatiue & qz solēt pāns en la

partie de l'arbre q est par deuers biēt pour  
 ce q il y a en celle partie pl<sup>us</sup> de chaleur & dū-  
 meur q es aultres parties de l'arbre. Nous  
 deuds sauoir qu'il est plusieurs manieres  
 de enter parquoy la plāte sauualge est satis-  
 cte franche. La pmiere si est q la brāche de  
 l'arbre q lon veult faire frāc soit trāchée au  
 trauers oultre par le milieu de la moelle  
 et puis q on lye ce q sera trāchie ainsi q lon  
 a de coustume de lye playes & q soit entē  
 rōne de cite ou dargille pour le desēdre de  
 pluie & de ce qui y pourroit naître & tenir la  
 chose ferme & seure pour les vēs & aultres  
 hūtz & ne chāge point ceste maniere lespe-  
 ce de la plante mais elle la frāchist. La se-  
 conde maniere si est q vng arbre soit tren-  
 chē ou tronç & q de celluy mesme arbre on  
 pēngne vng getton de hault & qu'il soit fi-  
 chē en la trāche et puis lye & ordōne come  
 dessus et il portera fruit d'aultre espee en  
 saueur et quātité q il ne faisoit parauant et  
 a este par ceste maniere. faicte la diuersite  
 en pōmes en poires en pīnes & en aultres  
 fruitz/ car la force du ius est si grāde en la  
 cōuersiō & ouuerture des cōbutz naturelz  
 q l'humour retenue parauant es neuz & es  
 conduitz ilz adre ssent en aultre plāte. La  
 tierce maniere a este trouuee en la vigne &  
 en aultres arbres qui croissent de moelle &  
 est q lon trāche vng getton de vigne iusqz  
 a la moelle et y faict on parfonde playe et  
 puis lon met au trauers vng gettō ou lieu  
 du pmiē & les cōuēt biē assēbler & propper-  
 mēt & bien lier et estouper & lors il croistra  
 & portera fruit. Et pourroit on biē en au-  
 tres arbres faire ce que dicit est. Mais il a  
 este esprouue en la vigne ce dit frere albert  
 Et la quatre maniere si est q lon pēt vng  
 greffe dūg arbre & le ente lō en vng aultre  
 arbre et croist & porte fruit: mais il vauld  
 mieulx en semblable arbre q en dissēbla

ble: et est ceste maniere bone en arbres qui  
prenent leur nourriture par cōbais de droi-  
tes lignes et par cotes de boys venans de  
racines. Et a en ceste detniere maniere  
plusieurs manieres particulieres. L'une  
si est quāt le getton est fichē dedās lescorce  
sans la rōpe. L'autre si est quāt lon fiche  
le getton dedens le bois trāchie. La tierce  
si est faicte en maniere dūg emplastre. La  
quarte q̄ est dictē cōme vng mozel. La q̄n-  
te en vne perche de saulx verd en forme de  
hampe. Et vne ditte de ceulx cy par or-  
dre. ¶ De la p̄miere cest quāt le getton est  
assis entre lescorce & le bois par ceste ma-  
niere. Lon trence le tronc du bois au tra-  
uers tout oultre dune cye de bon trēchant  
et puis on lye le tronc dūg fort drapel par  
dessus lescorce et ap̄s le lye lon tressort de  
berges docters de saulx ou de ourme et la  
entre lescorce & le bois on boute vng coing  
de fer ou de os bien faict en aguisant vers  
lūg des bouts & ronds dune part et plat de  
l'autre ainsi cōe du fōg de trois doigts & le  
doit sō mettre doulcemēt affin q̄ lescorce  
ne rōpe/et si tost cōme lon oste le coing lon  
doit ficher dedās le gettō q̄ doit estre taillē  
dune part iusq̄s a la moelle & sans la bles-  
ser. & de l'autre part sō oste la pel de dehors  
et laisse lon la couverture et lescorce moie-  
ne si q̄ la trēche du getton si tiēgne & tou-  
gne tressūte au boys du trōc et q̄ le gettō de-  
meure par dessus le trōc cōe quatre ou six  
ou huit doigts: & peut sō mettre plusieurs  
gettons en vng trōc selonc q̄ il est gros: &  
doit auoir entre les gettōs l'espace de qua-  
tre doigts ou pl⁹ & cueure sō le dessus de  
boe ou de tette cōuenable et aussi le doit sō  
bien couvrir d'aucune piece de cūy ou d'au-  
tre chose par dessus et est ceste maniere bō-  
ne & bien prouffitāt/mais on ne le peut bīē  
faire fors q̄ en mars et en auit quāt lescor-

ce se despart le mieulx du boys et le plus  
aislemēt: & si ne se peut faire fors q̄ en trōc  
gros ou moien et es arbres q̄ ont grosse et  
grosse escorce cōme figuiers/pōmiers/per-  
riers & en chāstaigniers & trēz arbres: & est  
bon a le faire pres de terre et aussi se peut  
faire ceste maniere de enter en telle autre  
partie de la souche q̄ lon voudra & es gros-  
ses brāches: & doit estre soutenue atachee  
līte et aydee iusq̄s a deux ou trois ans po-  
le peril des vents. ¶ La seconde maniere si  
est q̄ lon cye le tronc & eplanie cōme dessus  
est dict en la partie qui est pl⁹ moie & ou  
il ya pl⁹ de bois entre lescorce & la moelle  
& lie lon bien fort le trōc par dessous la trē-  
che deux ou trois doigts & puis lon sēd le  
tronc dūg coustel deux doigts ou moins et  
trēche lon le gettō dune part & d'autre sans  
blesser la moelle et euvre lon le tronc a vng  
coing et y boute lon le gettō doulcemēt si q̄  
lescorce du trōc et du gettō solēt ensemble &  
se il ya mousse lon loste et apres on fache  
hors le coing si q̄ le bois du tronc et celluy  
du getton se loignent ensēble & puis sō met-  
te lescorce du boys ou d'aucun draplinge  
sur les trēches et de la terre glaise ou de la  
croie et soit lye tressort bīē se peut faire de  
cette maniere l'ay esprouuer pl⁹ de mille fois q̄  
la seule croie espesse destrempee souffisōt  
car il est faict pour garder la tendre cōtre  
le chault & cōtre la pluie et le vent: & affin  
que la vapeur q̄ mōte de la racine en hault  
pour nourrir sō nouuel filz ne ysse dehors  
et q̄ p̄de sa nourriture. ¶ Et doit on sca-  
uoir q̄ ceste maniere cōtiē plusieurs de-  
uersitez pour cause de la grosseur ou men-  
sueur de la souche et aussi du greffe et du  
coing/ car se la souche est trop grosse elle  
peut estre trēchee en deux manieres pour  
ce que lon peut bien fendre le tronc dune  
partie de lescorce iusques a la moelle et

nō plus q' y mettre vng greffe. Du lō peult  
 fēdre le trōc tout oultre q' aſſeoir deuy greſ  
 ſes aup' deuy boutz de la fente ou vng qui  
 veult et faire cōe deſſus eſt dit. Si la ſou  
 che eſt vng petit plus groſſe q' le greſſe on  
 la ſēd par le miſlieu q' y met lon vng greſſe  
 ſeulement. Et doit lon former le coing en  
 telle maniere que en la taille de chaſcune  
 part la tierce partie demeure avecq's leſcorce  
 cōuenant. Mais en la partie q' ſera ſiſſee  
 en la ſouche il ne doit riens demeurer de  
 leſcorce et doit eſtre biē tenu par deuers  
 la moelle du tronc. Et ſi lon y doit mettre  
 deuy greſſes lon doit faire le coing large  
 aup' deuy coſtez par deuers leſcorce et re  
 nue ou miſlieu par deuers la moelle: mais  
 ſi la ſouche et le greſſe ſont dune groſſeur  
 lon doit faire q' leſcorce du greſſe ſoit des  
 deuy pars q' le coing a la ſourme q' doit lō  
 garder les playes cōe deſſus eſt dit. Ceste  
 ſourme peult bien eſtre ſoitre enpres terre  
 et en hault et en chaſcune partie de l'arbre  
 es branches q' ſe peult faire enſeurter/en  
 mayes/et en aputil. Et eſt bon de cueillir le  
 gettō auant q' il boitōne et q' on le mette  
 en terre par aucun tēps en lieu froit q' vng  
 brage ſans mouillier le doit de hault. Lon  
 peult faire auſſi telles entres ou moyes de  
 dauter paucune eſchauffoison de feu ar  
 rēpee par le moyē de laſſe l'humier ſe peult  
 cōgluctner q' dōner nourriture. ¶ J'ay fait  
 au cōmencement daouſt entes des pōmiers  
 des greſſes qui eſtoient ney celle année mes  
 mes q' mouroient et vngiēt a prouffir. Mais  
 lon doit faire en ce tēps telle entre pres de  
 terre ou deſſous terre/aſſin q' ſe ſoit gar  
 dee q' de ſēſue de l'ardeur du chault par la ſe  
 mblance de la terre q' y peult prouffir que  
 elle ſoit arrouſſee aucunes fois par terre: ou  
 q' lon y mette aucunes choſes q' y ſaſſent vng  
 bre ou q' lon y pēde aucun baſſet q' de gouſte

eue: ſi cōme dit Darrō lon peult biē ainſi  
 enter en eſte quāt le ſoleil eſt au pluſ hault  
 et par eſpectat en ſiguliers: comme il dit en  
 ſon traicte quil fiſt de enter les ſiguliers.  
 Lon peult ſaſſer entres en telle maniere en  
 terre q' vng petit ſur terre q' entour terre ou  
 les racineaulx q' ſont entez croiſſent po'ce  
 q' le bois q' leſcorce croiſſent par le beſneſce  
 du ſoleil: mais ſi la plante eſt moyēnement  
 grāde il ſault mieulx la tailler ou elle eſt  
 plus moiſſe q' leſcorce plus clere q' enpres  
 terre pour le peril des beſtes/q' pource que  
 ſon fruit en ſerott tetarē pluſieurs années.  
 Et toutesſois de tant q' lente ſera entre pl<sup>us</sup>  
 bas le fruit en ſera plus ſic et meilleur:  
 mais ſi l'arbre eſt grāde et q' y ait pluſieurs  
 branches/il neſt rien meilleur q' de trēcher  
 dicelles branches des plus reſuſſes et ver  
 tes: et la enter telz greſſes que lon veult.  
 Et ſi l'arbre eſt ſi vieil que les eſcorces  
 ſuffent correes rēdes et dures et ſans hu  
 meur/lon doit laiſſer tel arbre juſq's a l'ay  
 enſuyuant ſans le trēcher q' ſans enter q' lors  
 on y enterā les gettōs qui ſerōt ney en celle  
 année q' ſerōt a ce plus cōuenables: q' ſoit  
 mis en la branche de l'arbre qui ſera a ce pl<sup>us</sup>  
 propre: q' q' les autres branches dētour ſoit  
 toutes trēchées. ¶ La maniere de enter  
 q' Palabi<sup>us</sup> appella emplafire ou maniere  
 demplafire eſt telle. Lon prene vng gettō  
 nouuel de belle branche nouuelle q' reſuſſe  
 et biē portāt: et prene on le gettō de la mei  
 leur apparence q' ſaſſe ſe peult/q' ſoit ſigne  
 tout entour deuy doigts quarez: aſſin q' ſoit  
 ſott aſſis ou miſlieu/et leuera lon leſcorce  
 ſi ſubtilement d'ung agu coutel q' le getton  
 ne ſoit point bleſſe: q' ainſi de l'arbre ou on  
 le veult enter. Et auſſi quāt lon labourera  
 le gettō lon appliquera lemplafire avecq's  
 le gettō mis q' aſſi en lieu net q' planteur  
 et ſera certie icelluy emplafire cōuenable



met entour le gettō / & sera lié de foyz liés  
 & sera cōtrainct de foy toindre sans blacer  
 le germe si q̄ le greffe qui sera assis & mis  
 encloua le lieu du p̄mier getton: & lors on  
 l'enduit & sera couuert de boe ou de terre &  
 laissera lon le gettō frāc. Et seroit bō de y  
 mettre vne piece de aulcune chose/et de la  
 cire sur la toincture & sur les creuaces des  
 escorces pour les defendre des choses qui  
 leur peuuent nuire & pour retēir la nourri-  
 ture de l'entre. Et ap̄s lon trēchera les brā-  
 ches de dessus & les raiuceaulx/affin que  
 la mere q̄ doubra nourrir ses propres en-  
 fans ne delaisse celui q̄ on luy aura baillié  
 pour s'ā bīe / & q̄lle ne luy oste sa nourriture  
 pō enuoyer aux autres. Et quant ving-  
 tours serōt passez & lon dessiera les liens  
 lon trouuera le boutā destrāge germe par  
 grand merueille estre trāssire en membre  
 estrange arbrē. Ceste maniere de enter  
 peult estre faicte ou moye de Juing cōbiā  
 q̄ s'elō aulcū lon le puit bīe faire vng peu  
 auāt ou peu ap̄s/mais q̄ lon trouue greffe  
 euenable. Mais la maniere que lon ap-  
 pelle cōmunemēt au mozel qui est en plu-  
 sieurs choses semblable a ceste derniere  
 maniere est faicte en la maniere q̄ sensuit.  
 Lon prent vng petit mozel ou vne petite  
 piece du gros d'ung poulce long avecq̄s le  
 getton estāt ou milieu d'icelle piece & nou-  
 uellemēt trēchie: & le met on tātost en vne  
 aulre brāche nouvelle & fresche d'autelle  
 grosseur: car lon fend l'escorpe en troys ou  
 en quatre pieces / & le toint lon estroictemēt  
 au boys de la souche si que le mozel entre  
 debās l'escorpe de l'autre / & que l'escorpe du  
 mozel ne soit poit oster. Et si le gettō mis  
 sur le lieu de l'autre gettō oste y est mis ou  
 non si bīdra il a bien sans aultr' lieue et  
 sās aultr' arbrē. Et doit lon trēcher lo?  
 les aultr's gettōs/affin q̄lz n'espēchent la

nourriture d'icelle ente. Touthoys il se-  
 roit bō se l'escorpe pēdāt iusq̄s a la grosseur  
 de la moitie d'ung poulce estoit trēchie/ou  
 quelle feust tellement entamée q̄ a l'escorpe  
 demourāt de la souche le mozel adiouste  
 soit fait egal subilemēt & pareil & y soit  
 vne piece dessus pour le lier / & puis q̄ on y  
 metist de la cire espessément destrēpee sur  
 les toinctures & creuaces / & la lier tresbīe  
 sur le mozel: mais q̄ le gettō soit frāc seu-  
 lement. Et apres affin q̄ la cire ne chēe q̄  
 lon lie par dessus vng drapeler lōg et fort.  
 Ceste maniere de enter peult estre faicte  
 ou moye d' marcs quant l'escorpe se peult bīe  
 deffeuer / & aussi en apuril / & en may si lō  
 peult garder les brāches auāt q̄lles bour-  
 ionnēt: les grosses brāches bourionnent en  
 lieu froict & d'impage quant elles sont en  
 partie bouteres ou plōgées en terre. Et est  
 esprouue q̄ enuāt le moye de Juing bēte  
 la fin & au cōmēcemēt de Juillet q̄ vng pe-  
 tit mozel d'une brāche avecq̄s le gettō du  
 dernier gettō de hault p̄ins & mis ou der-  
 nier sommet en la haulte brāche d'autelle  
 grosseur sās aide de lieue ne d'autre cho-  
 se venoit & croissoit tresbīe feust acouple a  
 boutā ou sās boutā. Et ceste maniere de  
 enter q̄ lō appelle entres au mozel: & l'aut-  
 tre q̄ est nomēe a leplastre valēt grādemēt  
 aux arbres qui ont ius & greffe en l'escorpe  
 cōe sōt figuiers/olluiers / chastaigniers/  
 perriers / & les sēblables. Et peut lō sās trē-  
 cher la brāche du mozel q̄ lō veult lier y  
 mettre et asseoir vng aultr' mozel d'ung  
 arbrē frāc trēchie d'une part d'autelle grā-  
 deur / & le lier cōme dessus est dict. Et quant  
 on apperceura q̄ il sera rep̄ins lon trēcher-  
 ra la souche sur le mozel pour ce q̄ le som-  
 met de la brāche que on a laissē si trait  
 plus fort l'humour pō nourrir & affermir  
 le mozel quelle ne seroit si elle estoit tren-



cher. Et par ceste maniere l'on peult en ung  
arbrz & en vne verge mettre plusieurs mor-  
ceaulx d'une espèce ou de diuerses especes.  
Mais la maniere de enter qui est la ha-  
mebe ou en vne perche de saulx est faicte  
en la maniere qui sensuit. L'on prent vne  
perche ou vng baston de tel boys come l'on  
veult & le perce l'on bise detremet si q'entre  
l'ung prups & l'autre il y ait espace de demy  
pies / & puis prêt on des gettons vng pour  
rez sur les corce & les boutte l'on dedans ces  
percuts / & les laisse l'on gestir bise l'ains des-  
dans les fosses ordonnées / et les braches  
esleues par telle maniere que le sommet  
de la pche de saulx demeure & appert au  
cunement sur terre. Et apres vng an la ma-  
niere du tout esleuee et detremee entre les  
braches prendre chascune plante qui sera  
dece et parer de plusieurs racines et les  
mettre en place deuee et en fosse rōnneable.  
Et est bon de bien estouper les trouz & les  
toinctures de croye destrempee bise espece  
ou de cire ou d'autre terre. Et ma esie affer-  
me par hōme quil auoit esprouue ceste in-  
cison en vng pel de saulx verd & q' il auoit  
perce iusques a la moelle seulement / & quil  
auoit fliche es trouz greffes ou gettons de  
la grosseur diceulx trouz / & q' il auoit oste  
les corce diceulx de ce qui entroit es trouz /  
affin que les corce des gettons se couplast a  
les corce du pel et auoit aps tresbise estoupe  
les creueures de cire et puis auoit mis la  
pel en terre quatre doigtz en parfōd tout gi-  
fant en lieu moistie en telle maniere q' il ne  
apparotist rien du pel fors q' les gettons  
ainsi entez apparotissent vng peu par dessus  
terre : & affermoit q' tous estoient tresbise re-  
pris. Et lan passe quil auoit treche le pel  
dece i' hū getton / & les auoit replantes chū  
p soy auerq's sa portō d'icel pel et q' tout  
estoit venu a bise & a pousse. **C**olumella

dict vne autre maniere de enter / et est q' l'on  
perce vng arbrz iusques a la moelle d'une visse  
ou d'une tariere / & q' l'on mette bise & dūce-  
ment dedans le trouz vng getton de vigne ou  
vng ratineau d'autre arbrz selonc la mesu-  
re du pertups & q' le getton soit bō & gros et  
moiste / & q' l'on ny laisse q' vng ou deux bou-  
tons par dehors & q' ce faict le prups soit  
estoupe tout entour de cire ou de argille et  
tresbien couuert de mouffe & lye seurement.  
Par ceste maniere l'on peult enter vignes  
dedans ormes & ailleurs / si cō il dict. Et  
peuent estre faictes ces deux manieres de  
enter en mars & au commencement d'april &  
en la fin de febrer quāt le nouuel & vert  
tus & la seue & hume se dissolt & se esmeue  
en les corce par la chaleur de lair. **C**arrō  
si escript vne autre maniere de faict q' ob-  
uint en son es: assaillauoit q'en pchans  
arbrz si l'on perce l'ung au trauers en assāt cō-  
tremond & q' l'on boute dedans le trou vng get-  
ton du pchāt arbrz & q' les corce d'icel get-  
ton soit oste en la partie de dessous de ce q'  
sera dedans le trouz / affin q' l'humour & seue  
de l'arbrz pche se puisse mesler & toūer auerq's  
celle d'icel getton. Et ce faict q' le trouz  
soit estoupe de cire ou argille ou d'mouffe  
& puis si bise lye q' il ny puisse rien entrer po-  
empescher. Et au bout de lan q' le getton se-  
ra cōtoinct & cōpris auerq's la substance de  
l'arbrz pche q' l'icel getton soit treche par des-  
uers le lieu dōc il part & le surplus croistra  
en la vertu de l'arbrz ou il sera & portera sō  
fruit acoustume: lequel par le moyē de ce  
que dict est sera bise amēde. Et par ces cho-  
ses appert que combien q' enter de sembla-  
ble en semblable soit le meilleur. Toutefois  
soit enter en dissimilable est bō & prou-  
fite fouuēt / & en faict on moult de merueil-  
les / si comme le peuent veoir & congnois-  
tre ceulx qui se veulent esprouuer.

Des dispositions esuelles  
peuent estre trāsmuees les  
plantes. Chap. p. 81j.



At les choses dessusdictes  
il appert que les plantes sau-  
uages sont esptneuses & rōn-  
gneuses en lescoze et dures  
en leur substance & habondēt  
en fueilles & ont plusieurs fructz menuz  
en quantite et secz et durs. Et en est le ius  
petit / et leur viennent toutes ces choses  
pour cause de leur nourriture. Et pource  
la plante est muee en toutes ces dispositiōs  
par la nourriture du champ et par l'ordon-  
nance des laboureurs et acquiert les con-  
stitutes dispositions. Car le spinosite est  
pour cause de ce que l'humour est espesse et  
petite & vient de la moelle a lescoze ainsi  
dure mais labōdāce de l'humour si adouci-  
cist et affranchist et la fait passer par les  
conduitz de l'arbre par euaporations et ny  
vient espine quelconque / et deueniēt par  
ce les fueilles et fructz grās qui par auāt  
estoiēt petiz: car l'humour subtille et delier  
est plus legierement attraicte par la cha-  
leur et se euapore plus ayse / et si se diuise  
mieulx que ne peult faire la grosse & secche  
et la grand' humeur fait plus grās fueil-  
les & pl<sup>9</sup> doulx fructz / mais tiz sont plus  
pleines de durs et si chēt plus tost que les  
sauuages qui sont plus secz. Et aussi les  
neuz des entes tiennent la plante molle  
et en sont faites franches / mais les plan-  
tes & sont de grains et de cholz sont affrā-  
chies par leur seul nourrissemēt et labou-  
rage pource que leurs substances en sont  
faites pl<sup>9</sup> moles et gaigneurs et est leur  
sauueur par ce moien ague pour le nourris-  
sement.

Des lieux cōuenables a la generaciō  
des plantes. Chap. p. 82.



Es plantes ont besoyn de  
deux choses en leur genera-  
tion / dōc lune est la matiere  
de quoy elle est faite / & l'autre  
est le lieu de la generaciō  
et cōme le pere: car la salue du lieu empes-  
che moult la doulce humeur radicale des  
plantes pource quelle est secche. Et appert  
par ce & les terres sales ou qui sont mes-  
lees auecques salures sont faites bexha-  
gnes. Aussi les lieux qui sont cōtinuelles-  
ment couuerts de neiges cōme ilz sont en  
plusieurs mōtaignes / ne valent riēs pour  
plantes: pource que la froidure de neige ne  
prent point d'attempance / aincois est moy-  
nelle. Mais si ung lieu qui est de soy attrē-  
pe est en yuet couuert de neige il en est pi<sup>9</sup>  
plantureux pour trois causes. L'une si est  
pource & la neige qui cueure la terre fait  
la force & vertu d'icelle retourner dedās ter-  
re / si en est apres pource plus forte et plus  
vertueuse. L'autre cause si est pource & la  
chaleur se reboute dedās terre & ne se spang  
pas par l'air et par ce moyen en dōne plus  
cōuenable nourriture aux plantes. Et la  
tierce cause si est pource que la neige & en-  
uironne le lieu par la froidure cōtrainct la  
vigueur & le cōmencemēt des plantes frui-  
ctifians que elles ne se euapōrēt auant la  
meurete et la venue du soleil / et garde la  
pleine de la terre que les vapeurs n'ētrēt  
dedās terre / desquelles sont engēbrez les  
mauualles plantes & qui corōpent l'arbre  
quāt elles se bourēt en la racine. Mais en  
lieux chauds pour la cōueniēce de la ma-  
tiere les bonnes plantes et cōuenables si  
croissent tresbiē / po<sup>9</sup>ce & en telz lieux il y a  
une subtille & biē digerée qui est attraicte  
du parson de la terre / et pource quelle est  
biē digerée se mesle tresbiē auec la cha-  
leur & est attrēpe & nō pas arbrā: & po<sup>9</sup>ce

la chaleur habode en telz lieux pour deux causes. Lune si est celle q'ertier l'humour. Et l'autre si est la chaleur du soleil q'y est enforce par la reuerberatiō de leueur dices luy lieu / q' la chaleur du lieu si est ainsi cōe instrumentale: mais la chaleur du soleil est diuisiāt q' formant la plante q' cōtinuellement nourritsant q' administrāt humour / car en telz lieux lait est mesle en l'humour et apde a ce que l'humour en spitrāt soit attracte en hault po' figurer et po' acroistre la plante pource que les montaignes sont creuses q' caues par dedans et pletnes de vapeurs elles attrapēt l'humour de leurs cōcauitēz et leur apde grandemēt la grant clarte et reuerberatiō quelles ont du soleil et du ciel et des estoilles et par especial ou declin desdictes montaignes / pource que la reuerberatiō se double des deulx pars et aussi po' ce q' l'humour sauāce et est plus tost culte q' digerer q' par especial au coste vers le soleil / cest a dire vers la partie du miōy: et pour ceste cause viennent bōnes plātes et bien cultes et digerees es montaignes ou il y a neges: car l'humour tracte au sommet de la montaigne descēd cōtinuellement pour la figure et pource l'humour qui demeure en hault est tresbien culte po' ce q' elle est mieulx surmontee de la chaleur quant il ny a point de surperfluite q' elle n'est pas du tout seche pource quelle est continuellement tracte de la concuite de dedans la montaigne q' est nourrie de pluies q' de roussees. Et cest la cause pourquoy croissent es montaignes grans vins bons q' odorans q' plātes aromatiques q' sont plus seches. Mais ausy piedz des montaignes elles sōt plus moistes q' les vins aussi et sont plus digerez et plus gros et les plantes aussi plus grosses et plus espesses po' l'humour cōtinuellement descendant ausy piedz des-

dictes montaignes. Toutefois aucuns lieux sont bzehalngz a tout tēps q' en terre pletne et es montaignes / et les appelle lon hermitatges et sont lieux de pur sablon et secz et sales. Et entre les sablons sont les terres qui tout tēps sont poulbzeuses q' ne se couplent ne loingnēt lamais ensemble. Et la plante ne peult auoir vertu fors que de vapeur qui est espandue cōtinuellement enuiron q' par diuerses parties de la terre par la vertu du soleil: et po' ce en telz lieux ou il ny a q' l'cōque entretenance ne fermete ne peult auoir bōne nourriture / mais bon ne boe qui est artificielle et noble terre et franche fait porter en brief temps pource quelle est extraicte de grosse terre q' vinctueuse et grasse et fait bonne plante et conuenable. La plante qui est sur pierre si croist a peine pour la dure secheresse de la pierre / et se elle y croist si ny peut elle durer longuement: car plante demande terre / humour / et air. Et fault auoir consideration ausy lieux pour les plātes: car si elles sont en lieux q' apēt le regard du soleil de orient ou de miōy elles naissent plus tost q' en croissent mieulx pource que la chaleur du soleil y vient plus tost et y demeure plus longuement et en meurt trop mieulx son humour et digere. Et quant ilz auront leur regard a occidēt ou sepectriō les plantes en tarderōt plus pour le soleil qui sen depart plus tost. Et peult aduenir ce q' dit est po' deulx causes / dont lune est par soy pour ledict regard a occidēt: q' l'autre se est par accidēt pour aucune cause qui peult empescher le ray du soleil et faire ombre qui seront la grosse humour q' ne se pourroit digerer du soleil pour l'empeschement. Par celle maniere aussi secheresse retenue en aucun lieu empescheroit la plante pour deffault d'humour pource que la chaleur ardoit tout: et

pource quelle n'auroit a quoy soy occuper elle seicherot la plante.

**D**e la pgnouissance des terres/ & si elles s'ot breshaignes ou platureuses. cha. ppvj.



La terre est lung des elements assise ou milieu de tous/ & ou elle demeure naturellement a repos/ et quant aucune chose

sen depart ou en est leuee ou desseutree elle y retourne naturellement. La terre est de sa droicte nature froide et seiche. Mais elle est aucunesfoys biez muree par aucuns accidens de choses suruenans. La terre si preste ayde aux choses generales pour les retenir/ affermer/ et donner formes et figures. **S**eslo ce que dict Palaadi? lon doit querir es terres fructification et plantureuse et qui n'ait trop de grosse moelle ne biaz che/ & que les moles ne soient trop nues & q'elle ne soit trop seiche de sablon sans aultre bonne terre/ & aussi que ce ne soit pure croye ne pur grauer ne pure glaise ne pures pierres/ & quelle ne soit amere ne salee ne hulleuse ne tout sablon ne balce trop obscure/ mais doit estre bone & grasse terre & sur la noire & souffisat pour soy couvrir de son herbe tolpe et de diuerses couleurs/ et quelle soit grasse/ et q'elle ne se pouidroye pas au soleil/ & que ce quelle portera mote tout droit et ne se retourne pas / et que ce quelle aura porte ne soit pas chetif ne sec d'humour/ mais pource qu'il couiēt aultre terre pour semer froment que pour semer aultres terres mageables: il couient pour telles herbes terre qui soit grasse de soy pour biez fructifier cōe pour cholz/ porces/ bourrachies/ & aultres telles herbes dōt l'ose des feuilles seulesmēt pour viande et manger & aultre chose ny fault q'ire/ car la gresse & la douceur sont cōgnoistre la bōte de la terre. Et si len gette ung peu deau

douce sur vne mote de terre/ & elle se pouidroye elle n'est pas bone. Et si elle drutent glueuse & se entretient cest signe quelle est grasse. Et si lō fait vne fosse dedās & sette le replist tout a p soy elle est maisgre / et si la terre se tiēt en sa haultesse sās descēdre cest signe q' la terre est grasse. Et cōgnoist on la douceur d'une terre quant lon prent vne mote dicelle en la partie du chap q' est moins plaisant/ & q'elle soit mouille deau douce en ung batissel de terre la saueur si mōstre si elle est douce. **Q**uant est des signes lon cōgnoist la terre qui y est bone si lon met aulcūe verge d'aulcū arbrē de l'ie & mol/ & elle bourdōne & porte verge clerc/ lōgue/ droicte/ & platureuse & nā pas mesgre ne torce. Et se peult on esprouue en perrier sauluaige/ en pōmiers/ en algaētiers/ & en buissons/ & telles choses q' ne s'ot pas breshaignes ne de mesgre nature. Et parlerōt plus largemēt de ceste matiere quā nous parlerōs des signes: mais lō peult cōmunemēt veoir qu'il est de terres de plusieurs manieres. L'une est mesgre et laultrē grasse: & s'ot aucunes cleres & delices/ et en est de espeffe & de grosse/ de seiche & de moiste sās pierres & pleine de pierres l'une pleine & laultrē motueuse/ l'une bone/ laultrē mauuaise/ & l'une bone po' vne chose/ & laultrē bone po' vne aultrē. **M**ais d' toutes la terre grasse & ou il y a bō air & delie & sec si est la meilleur/ & celle q' dimāde plus grād labeur & porte meill' fruct. Et aps telle terre celle qui est espeffe & grasse et de fort labouratge si est moult prouffitable. **M**ais celle q' est seiche/ espeffe/ mesgre/ et froide est la pire: & ne vault telle terre fore q' a perdre sa paine & son argent. **T**outesfoys pource que les champs sont ordōnez a diuers prouffitz/ **D**arrou si dict q' **C**harcon si diuisa les chās en neuf manieres/

car il dicit q le meilleur champ si est celluy  
ou les vignes donnent bon vin & en grand  
habondance. Le second ou il ya ung lardyn  
arrouse. Le tiers ou croissent les herbes  
pour mager. Le quart ou sôt les oluiers.  
Le quint ou il ya prez. Le sixiesme ou il  
ya champ a fromet. Le septiesme ou il ya  
bois/forestz/ & grãd arbres. Le. viij. ou sôt  
les hales & petites plates. Et le neuuies-  
me ou sôt duitfons rosiers & esglentiers.  
Et dient aucuns q ce sont les meilleurs  
ou sont les prez quant ilz sont bons pour  
ce quilz sont de grand prouffit et de petite  
despense/mais moult souuent les vignes  
coustent plus quelles ne raportent.

**D**u siege couenable au champ pour  
habondance & bñ fructifier. Cha. p. viij.



A sentence de Paladius dicit  
q le siege des terres ne doit  
pas estre tout plain cōe vng  
estag ne trop en descēdāt q la  
grosse ne sen escoule & humeur aussi ne en  
coulant contre val quil ne tumbē comme  
en abisme ne tout droit quil ne sente trop  
les chaleurs du soleil & les tēpestes/mais  
en toutes choses le moten est tousiours le  
meilleur. Et affin que on ait champ bien  
artrēpe lon doit querir vallee vnie & apla-  
nie ou la pluie se puit arrester ou vne  
douce rosiere qui se encline des costez et  
quelle soit en bon air et gras et quelle soit  
defendue daulcune mōtagne dentour ou  
daulcun hault boys pour les fozs vents &  
tempestes. Apres si le champ q lon veult  
choisir est en froides cōtrees lon doit pñ  
dre ce qui a regard a orient & a midy sans  
ce quil y ait montaigne ou aulre obstacle  
entre ledit chāp et orient ou midy. **C**ar-  
ton si dicit q lon doit cōsiderer ou sont du  
chāp quatre choses po' quoy il doit estre  
plus prouffitāble. La premiere si est que

combien que la terre soit bonne & prouffitā-  
table lon doit auoir regard sil ya mau-  
uais voisins larrōs ou pillars q y pūssēt  
faire preiudice. Secondement si il ya en  
celle contrée aucunes gens qui vendent a  
grand marche ce q se peult vendre ou fons  
& q le fruit en baille mieulx/ou q acheter  
ce q se peult vendre au fons. Tercement si  
le chāp est loig du lieu ou le fruit se doit  
porter. Quartement si la boye est couenā-  
ble po' les volctures p eau ou p charroy.  
Et si doit lon regarder q ny ait prez du  
champ prez ou bergiers ou il y ait arbres  
portās fruit. Pource q sil y auoit autour  
du champ forestz ou chesnes lon ne pour-  
roit semer au champ ostente aulcunmēt de-  
cte pauot/car ilz sōt de cōtraires natures/  
et tant que les arbres nen sont pas seules-  
ment emptrēz en porter fruit aincois les  
supent/ & si ne se peuuent recliner en terre  
debās le fons/et si sont autour de eulx le  
fons & la vigne estre bñ signes.

**D**es garnisons & puisōs pour vi-  
gnes lardins & chāps. Cha. p. viij.



Orations sont faites es vi-  
gnes es champs & es lardins  
en plusieurs et diuerses ma-  
nieres pource q les aucunes  
sōt cetntes de fossez: les autres de hales:  
les autres de pieulx/ & les autres d'uitf-  
sont & despines. Les fossez sōt plusieurs  
grans aydes et defences que les gens ny  
entrent les bestes ne les eures prouchā-  
nes/ & par especial quant les bords des fos-  
sez sōt hault esleuez. Ce vault moult aus-  
si/ & tresgrādemēt a champs & vignes dōe  
la terre est trop moiste & pletne deau le q  
les eures quant elles y demeurent souuēt  
orient & destruisent les bledz/ & ayde aux  
mauuaisses herbes. Et se doit faire ces  
fossez grans ou petis selon la quantite de



De leue qui y est descendât & du nôbre des gens q' y hantent & des bestes qui y peuuent venir. Iceulx fosses peuuent estre fais ou t'ps desse suppose quil ny ait point deau dedans la terre ou en fosses pres qui lempesche. Et doituent estre fais en telles terres ou moys Daoust/ou au moys de Septembre/ & au moys Doctobre q' leue est lors la pl<sup>e</sup> retraitte es fosses / et q' le plain de la terre est pl<sup>e</sup> sec. Et comēt lon doit faire de nouuel iceulx fosses chū le scalt. Il cōuēt estre d'ne corde ou d'ng fil d'ne part & d'autre/ & puis signer le milieu & souz & getter le sablon sur les boys d'ne part & d'autre/et les autres yssues et les fermer fort ensēble po<sup>r</sup> mteulx tenir / & les vnt pour estre plus droitz. Les ditz fosses sont rappareillees par la maniere q' sensuyt. Premièrement se doit offer ce qui empesche a fossier/ & puis souz a houe & a piques/ & offer les herbes & la terre des boys/ & apres faire les rues ainsi comme deff<sup>e</sup> est dict/ & ne doit on pas faire en terre d'croye trop droitz ne trop roides fosses pour ce q' quant la gelee d'puer seroit passée et la chaleur du prinēps viēdroit tout se dissouldroit & crebucheroit le boy de ditz fosses au fons. Mais en terre ferme / ou pierreuse on le peut bien faire. Lon fait de fense de pleup & de hayes quant on les peut auoir et les garnist on des pines/ car lon aguilse les pleup/ & les boue lō en terre d'emp pied ou pl<sup>e</sup>/ & puis les lye lon en semble de espines ou de oziers ou autres lyes/ & tāt pl<sup>e</sup> y aura de pleup tāt mteulx bauldza/ & peuuent estre mis loing de l'autre deuy piedz ou troys/ & y attacher au tra uers quatre p<sup>e</sup>ches fort lyes ausd<sup>e</sup> pleup & puis y mettre & lye aucunes defences des pines ou d'autre choses. Mais les defences q' sōt faictes de plātes des pines ou

d'autres choses sont faictes par telle maniere. Lō doit souz empres ou lō deult faire la haye / & faire fosses dūg pied de p<sup>e</sup> fond & dūg pied de large ou lō mettra plātes arrachees a d'ne palme lūne loing de l'autre/et la terre q' sera leue dudit fosse sera remise sur les racines & ferre la encōtre / et puis se fera aux piedz des arbres d'ne fosses/ & la terre q' sen offera sera mise cōtre lesdictz arbres/ & quāt elle sera toute esleue en hault lō fera q' bouldza d'ng autre fosse & d'ne autre auelle plantaction/ & ainsi plusieurs foyz faire fosses & plāter/et faire ainsi cōe de fess est dict ou p<sup>nter</sup> liure au chapitre des cōbes et des cours. Et deuez scauoir q' ou il pūit de necessite faire closture lon doit plāter seulement espines/mais ou il n'est pas si grād necessite & la ou lon a peu de boys po<sup>r</sup> arboit lō peut bien plāter pruniers/poiriers/cotigniers/et telz arbres et semblables que lon peut plant au t'ps an/ & en faire d'ne forte & espesse haye/ & quāt on les pert on les peut bien reparer & amāder / & quāt ils sōt bien espes & étrelacez on les dispose & lye ensēble bē & fort/ & les taille lon en octobre ou en nouembre & nō pas pres de terre/mais d'ng pied p<sup>e</sup> de fess/ car au moys de Mars ilz bourdonēt po<sup>r</sup> ce mteulx & en font plus de gettes/ & aussi au moys de feurier. Et ainsi les lieux serōt en tōt t'ps clos/ & deuit d'ice chūn pi<sup>e</sup> espes en gettāt hault & bas & au milieu. De ceulx qui seront plātez en pl<sup>e</sup> haulte haye on les pourra laisser croistre & venir sans trēcher affin q'z pūissent porter fruit/ou po<sup>r</sup> edifier/ ou arboit. Et peut on bē plāter aual au plus bas espines/pruniers/roslers/sauuages/ ou autres telz arbres q' sōt potgnās ou pleins d'aguillōs. Et les arbres q' sont mis en la haye de hault de fessēt lētre & cloit le lieu



par la multiplication des brâches cōe sōt  
 pruniers frâces & aultres / & si peuuent ser-  
 uir au feu en la troisieme ou quatrieme  
 annee & si appoxtēt assez de fruct ou q̄ aul-  
 tres plâtes y solēt mises cōe sont ourmes  
 saulx / peupliers / coigners / ou garnaciers  
 en lieux chaulx & attrêpez / et par especial  
 arbres q̄ de legier bourlōnēt. Et de buons  
 scauoir q̄ si la terre est si froide et seiche q̄  
 arbres y biēgnēt a petne / ou q̄ fort soit q̄l-  
 z y puissent croistre lon y peult biē mettre plâ-  
 tra de coings avecq̄s leurs racines pour  
 ce quilz prouffirēt bien en telles terres: et  
 se cest tout vng chāp le ourme y est le meil-  
 leur entre les aultres arbres / & le peult lon  
 souuēt taillier. Et si peult biē soustenir vi-  
 gnes poʳ auoir des raisins / & si fait belle  
 verdure & plaisant vmbre aux psonnes &  
 aux bestiaux / & si y prent on des perches  
 et brâches pour hayes / & si est bō a chauf-  
 fer & a plusieurs aultres choses. ¶ Quant  
 lon porte plâtes doulces de lieu en aultre  
 on les doit porter avecq̄s leurs racines  
 bien couuertes & ordōnees à la chaleur ne  
 v̄t ou aultre chose ne les puisse greuer. Et  
 q̄ aultremēt veult auoir arbres lon peult  
 cueillir les semences ou tēps q̄ les fructz  
 sont meurs / & les seicher au soleil & les se-  
 mer en bōne terre ou mops de Decēbre ou  
 en Januier ou en february & les nourrir &  
 en la seconde annee aps ou en la tierce lon  
 au ra dicelles semēces grād copie & habon-  
 dāce darbres. ¶ Dalabiʳ dict q̄ lon doit  
 cueillir des butffons les semēces biē me-  
 urs & aussi de lepine q̄ lon appelle butffon  
 chēntin / & q̄ celle semēce soit mise trêper en  
 eau avecq̄s semēce de herbes & de soing et  
 puis soient semees ou on bouldra avecq̄s  
 labiete soinee / & q̄ lon les laisse croistre: &  
 offer ce q̄ peult nuire a la croissāce ou prin-  
 temps / et la ou la haye sera lon fera deux

fosses loing lūg de laultre l'espace de trois  
 piēdz et demy de hault / & par les costez lon  
 gettera la terre vers les gettons des se-  
 mences tout doulcemēt / et au trentiesme  
 iour ilz se monstrent / et pource quilz se-  
 ront tendres il leurs conuendra ayder a  
 les soustenir / & entre eulx les espaces dū-  
 des se retolndront / mais ceste maniere oc-  
 cupe moult de terre & de tēps a soy pfaite.

¶ De la prouision et deffense con-  
 tre les eaues fleuues & riuissaulx.

Chapitre. pxiij.



¶ Es fleuues et les eaues cou-  
 rāns par leur force et violence  
 gastent souuēt les riuies des  
 champs & des lieux gaigna-  
 bles: & y font fentes et creuures / & aulcu-  
 nes fois par leur croissāce des riuies voisi-  
 nes elles encourent toute la terre desdictz  
 chāps gaignables si il ny a aucunes de-  
 fenses & pour y obuler cōtinent faire haultes  
 & fortes defenses de pieux et de cloyes  
 de plâches de herbes / de pierres & de terre  
 et les loindre & lier en hault en fourme de  
 croix / & les entrelacer & fort lier / car aul-  
 trement les bledz & gaignages pourroyēt  
 estre cōʳ perdus / & pource y doit on faire  
 fortes defenses et resistance pour contre-  
 dire aux eaues. Et si en aucunes parties  
 les defenses estoient soybles on les doit  
 cōforter & renforcer par bōne maniere. Et  
 si les champs estoient la greuez en aucu-  
 nes parties par les eaues lon doit faire  
 trenchets en celle partie en telle maniere q̄  
 les gens & les bestes soyent cōtrainctz de  
 passer par la pour les desouler & affermer  
 pour estre plus fermes et plus fors.

¶ Cʳ fine le second liure des prou-  
 fitez champêtres & ruraulx.

**C**y commence le tiers liure: lequel traicte des  
grains et semences.

Chapitre premier.



**L**aire ne doit pas estre loing  
de la ville affin q les frutes y  
soient pl<sup>9</sup> legerement & pl<sup>9</sup> aisse-  
ment aporrez & q il y ait mois  
de doubte de n estre de fraude du seigneur ou  
de ses procureurs en la cte q est sousperdu-  
nense. Laitre doit estre paure de pierre ou  
entaillee dune roche de moutaigne ou se lā  
nen a poit de vieilles lā y doit estre getter de lā  
gille & destraper deauc et deffouler a piez  
de bestes. Et doit estre laire en ung lieu  
plain & haute & net ou les blez doient estre  
eminuables/ & quant on les aura bannez et  
nettoyez des pailles on doit laisser le for-  
ment rasfreshit & aps on le portera es gre-  
niers ou lon le gardera a prouffir: et puis  
aps lā y fera ung tect ou couuerture basse:

et pres du grain q il y ait fenestres/affin  
q soit tenu sec & doibt estre le lieu haute et  
ou les bestes puissent courir de toutes pars &  
q il soit loing de lardins et de vergiers et  
aussi de vignes porre q ainsi cō le frēs & la  
paille sont bōs po<sup>r</sup> les racines des arbres  
aussi les choses q habitēt es fustilles per-  
cent & corōpent les formens & les blez.

Des greniers. Chap. ij.

**E**stege des greniers doit estre  
este haute et leing de toute or-  
dure & de toute punaie & des-  
trables & doit estre froit & sec  
& vêtre. Et dit Paladius q quant les gre-  
niers serōt faitz lā doit prēdre vieilles her-  
be et la mesler avec argille ou aultre terre  
douce & puis en rebouter les parois du par-

f. ij

debës et peult on mettre debës ce que dict  
est fuetilles d'oluiters sauuages ou olture  
quāt elles sont seiches en lieu de paille: et  
aps q̄ lesditz greniers serōt fermes et secz  
q̄ bien cassiz on y peult mettre les fromēs  
car tātz souris q̄ telles bestes hayēt trop  
telles choses q̄ deff<sup>9</sup> est dit. Aulcūns y met-  
rēt fuetilles d'oziaūdre po'ce' q̄lles pūffirēt  
aup fromēs/mais toutesfoiz il n'est rē p<sup>9</sup>  
prouffitable aup fromēs pour les blē go-  
der q̄ aulcunesfoiz les trāsporter en aulcū  
haute lieu blē arre ou ilz pūissent estre ra-  
freschis par aulcūns iours et puis q̄lz solēt  
remis en le's greniers. Columela dict q̄  
lon ne doit poit esuētter les fromēs et q̄lz  
empireroiēt q̄ q̄l les haute mieulx tresbien  
remuer p tout: et doit estre le miōy au cō-  
traire des greniers. Et doit on assī regar-  
der ou le pauemēt ou lō mer le fromēt q̄ ne  
soit pas moiste ne foyble/car il doit estre  
sec/fort plain q̄ bny/ q̄ entier pour les sou-  
ris. Et doit lō aussi regarder diligēmēt q̄  
le lieu du grenier ne pcede en trop chault/  
ne trop froit po'ce' q̄ tō<sup>9</sup> les deuy coriōpent  
le fromēt q̄ luy oſt sa chaleur naturelle q̄  
sa vertu. Aulcūns autres fōt puis q̄ iōchēt  
le fons q̄ les costez de pailles/q̄ gardēt blē  
que air ne hūmeur ny putst toucher fors  
quāt lon en veult pcedre q̄ vser: car ou lespe-  
rie ne peult attaindre il ny ha point de cor-  
ruption/q̄ le froment ainsi mussē se garde  
bien par cinquāte ans q̄ le mil se peult gar-  
der plus de cent ans/ce dict Varro.

**De auoyne. Chap. liij.**



Auoyne est de deuy manieres  
Lune est sauuage q̄ lautre frā-  
che q̄ cōmune. Auoyne sau-  
uage croist auerq̄s le froment  
quāt le grain de fromēt p trop grāb desoz  
dōnance de tēps ou de la terre se cōuertist  
en auoyne q̄ le cōgnolst on a l'herbe pource

quelle a les fuetilles plus larges plus ber-  
tes q̄ plus poillues que le fromēt/q̄ en est le  
grain noir q̄ poilu q̄ deuēt meur et chet a-  
uāt q̄ le fromēt soit meur. Et lauoyne frā-  
che est blāche q̄ nō pas poilue/et est semee  
au tēps q̄ lon seme le froment/et en autelle  
maniere/mais il vauldroit mieulx la se-  
mer en feburier ou en mars. Elle vīt blē  
en terre mesgre q̄ demāde grant air q̄ terre  
sēblable. Maistre Albert si dict q̄lle demā-  
de champ sec q̄ est meure bny peu auāt q̄ lō  
cueille le fromēt q̄ se cueille lors. La se-  
mēce q̄ le feurre fōt bōs pour nourrir che-  
uaultz/muletz/asnes/et les semblables/  
mais les gens ne vſent de l'herbe ne du  
grain fors en cas de necessite: toutesfoiz  
elle a vertu de relascher et de amolir tou-  
tes duresses q̄ enſeures et de nettoier op-  
dure ce dict Platon.

**Des chiches. Chap. liij.**



Chiches est vne semēce blē ge-  
neralement congneue et a plu-  
sieurs differēces/car lune est  
blāche q̄ lautre est saūguine: q̄  
de ces deuy lune est grosse q̄ lautre menue  
Aprs lune est blē rouge q̄ lautre est noire:  
q̄ de toutes celle q̄ est saūguine q̄ ridē est la  
meilleure soit la grosse ou la menue q̄ tou-  
tes les autres ont lescoze clere et polle et  
nō ridē. Ce fruit croist trop blē en ait at-  
trēpe q̄ moiste/q̄ redet terre grasse et mo-  
iste et seuffre blē terre de croye q̄ rend la ter-  
re mesgre et seiche. On la doit semer en  
lieux chaultz ou moys d'feurier q̄ en lieux  
attrēpez en mars q̄ en lieux froitz enapurt  
elle croist trop bien es fūsses des lardins.  
Et quat elle est meure on la cueille doulce-  
ment sans oſter les fuetilles ne les herbes  
q̄ est bō q̄ au semer elle soit molle: affin q̄  
le naisce q̄ lieue plus tost/q̄ quāt elles sont  
tard semees leau grasse du fens leur est

bône/ & les doit son satcler & nettoier aisi  
côme feues / mais les nues et le gros at  
leur sôt moult greuablez & si perissent les  
gerement par larc ou ciel quant elles sont  
meures. On les doit cueillir quant les  
grains sont meurs & secz / & q la lune soit  
bié auât au decours. **C**eslo ce dice ysaac  
la chiche blanche est chaulde ou prier des  
gre & moiste ou milieu: mais la chiche rou  
ge est pl<sup>7</sup> chaulde & moins moiste. La chi  
che est de grād nourriture & amoliffi le vè  
tre: mais elle enfle & engend<sup>r</sup>e ventositez/  
et pource elle croist en l'homme la semēce de  
nature humaine/et conforte grandement  
l'usage de habiter a sēme/ car elle a en soy  
trops choses q'appartiēnt a l'usage de ge  
neratiō: cest assauoir chaleur / nourriture/  
et enflure/et est bōne pour les estalons et  
cheualx q'vōt a moult de lumēs. **C**ypo  
cras dice q'les chiches ont deup natures  
quelles perdent & sen vont en leue quant  
on les cuit. L'une est douleur: et l'autre  
salties. Par la douleur elles dōnent bōne  
nourriture & multiplient aup sēms leur  
latet & si laschent le ventre: et par la saltie  
elles dissoluent et amollient les grosses hu  
meurs & appetissent leue de lozine / & sôt  
bētre aup femmes leurs tēps. Elles val  
lent a ceulx qui ont la taunie & le foye es  
chauffe/ & aup p<sup>r</sup>optiques enfliez & aussi a  
ceulx q'ont le corps pleyn de graelle et de  
rongne quāt il se lauent de leue ou elles  
sôt cuites pource q'elles nettoient le corps.  
**C**eslo Gallien les chiches boutēt hors  
les vers du vētre/ & si valēt a l'opilation du  
foye de la rate & de la mer/ & aussi ap<sup>r</sup>ōt  
ceulx q'ont la pierre es reins: p<sup>r</sup>te q'elles  
la b<sup>r</sup>issent/ et en la bestie aussi/ mais elles  
greuēt a ceulx q'ont playes ou exorcheu  
res es reins ou en la bestie. La chiche noi  
re est la pl<sup>7</sup> durctique & aparctue/ & vaul

meulx en deure pource q'elle est meil leu  
re cōtre opilation de rate & de foye / & cōtre  
la pierre & aussi cōtre les vers / & par es  
ciel quāt elle est cuitte avecq's ache & q'lon  
en boit le tus & la purte. Mais la chiche  
blāche vaul meulx pour acroistre le latet  
aup sēms et aup hōmes la semēce de ge  
neratiō. Aukēne dice q'les chiches esclai  
rissent la vōye/et sont meil leur polmon q'  
q'conques aultre chose/ & pource en fait on  
brouetz ou courtretz de farine de chiches  
& se doit buēt māger les chiches ou milieu  
du disner/ et non au cōmencement ne a la  
fin. Elles prouffitēt moult au fait de ge  
neration/ & si font leuer le membre grāde  
ment quant on boit la purte a treu.

#### De la petite chiche Chap. B.

**L**a petite chiche demande at  
moiste et terre grasse & pleine  
de crope. Et toutesfoys on la  
peult bien semer en terre ser  
me cōme la seue/ & puis ater et soffoyer ou  
tēps de Januier & de feburier/ & au cōmē  
cement de Mars. La moyle du boisset si  
souffist par raison pour semer autāt de ter  
re cōme deup beufz peuent labourer pour  
vne tourner: et est bōne blāde pour les be  
stes / mais les hōmes nen bsent point si  
non pour la famille en pain et ouerques  
aultre grain/ & est bonne a ceulx q'travail  
lent moult grandement.

#### Chanure. Chap. Bj.

**L**anure est de la nature du l'hy  
et pource demande semblable  
terre et semblable at: mais il  
ne le cōtient pas atter tant de  
foys comme le l'hy: et toutesfoys qui veult  
auoir bon chanure a faire cordes il se doit  
semer en lieu p<sup>r</sup>tes gras ou il blēgne tres  
bien/ & face grosse estoupe pour la grosseur  
de le corce: & de tant qu'il sera seme en plus



grasse terre de tât sera il plus ramu & brâ-  
cheu. Et q'en deult faire toiles & draps q'il  
soit seme en moins grasse terre/car il en se-  
ra moins ramu et branchu/q'en sera plus  
propre pour telles choses. Et lors aussi il  
sera bon pour faire retz a pescher pource q'  
il se defend mieulx p're leau q' ne fait le  
lyn. On doit semer le cheneutz en la fin  
de Mars/q' au comencement d'april/q' le  
doit lon sacier & netoier au p'mains ou  
au coutel. On le doit cueillir quant les se-  
mences s'ont meures/q' le masculin q'a pl<sup>e</sup> de  
semence se doit syer deus saucillees ense-  
ble/q' puis le mettre en ung lieu couenable  
la semence de l'ig sur la semence de l'autre/q'  
q' les racines solent au contraire de l'autre  
part & se doit couvrir la p'le de la semence  
de herbe ou d'aulcun estrayn/q' mettre p' des-  
sus de la terre ou des pierres affin q' la se-  
mence p'egne acopplissement de meurete. Et  
quant il aura ainsi este p'sy ou hucet lo's on  
doit lever les pierres ou terre herbe ou  
estrain/q' puis mettre ung drap dessous  
la semence & le couvrir pour cheoir pl<sup>e</sup> leger-  
ement. Mais la semelle q' na poit de semence  
doit estre toute cueillie ensemble par d'ic-  
tours auant q' le masse lors q'le comence a  
blanchir/q' puis doit estre mise toute en  
eau po' rouyr & sy laisser tât q' le stoupe se  
puist deffleurer du tynau & puis en est casse  
le boys & froisse quant il est subtil. Mais  
celluy qui est l'og & gros on le doit peler &  
etrain hors du bois/q' se aulcune chose y de-  
meure on le doit mettre treper en eau et  
secher/q' puis p'edre le bô. Et devez sca-  
uoir q' b' la semence toute d'une nature naist  
vne maniere de chaire q' est pleyn de rain-  
ceaulx & a moult de semence & de gratin/et  
aussi en naist vne autre maniere de chaire  
q' na ne rainceaulx ne semence. Et aussi  
encores vne autre maniere q' na q'leoque

rainceau/q' si a moult de semence. Et est la  
semence de chaire tresbonne po' petiz oyse-  
letz/q' la mangeuent tresvolentiers.

**Du froment.**

**Chap. liij.**



**F**roment est vne maniere de  
grain q' par dess' toutes cho-  
ses est la pl<sup>e</sup> couenable pour  
corps humain po' cause de la  
semblance q' a aucuns nostre complexion. Il  
est plusieurs manieres de fromens d'ot cel-  
luy q' est nouuel d'ung an ou de moins est  
le plus couenable pour nourriture & pour  
semer/q' celluy q' est pl<sup>e</sup> v'etel n'est pas si bô  
pour nourrir ne pour semer. Et aussi l'ig  
froment est moyennement long et blanc ou  
vermeillet/q' a les corces subtile & delice/et  
est la farine de deus tresblanche/celluy est  
le meilleur. Et si y a autre froment gros  
rôd & blâc rouge ou claret/celluy n'est pas  
si bô & la paste q' en est faite n'est pas si b'ie  
entretener q' ne croist poit au cuitre le pain  
qui en est fait/q' la paste q' est faite du p'ie-  
mier est bien entretenue & en croist le pain  
au cuitre/mais toutesfoys il ne donne pas  
si grand mesure au venir du chap' come le  
gros po'ce q' le gros emplist pl<sup>e</sup> la mesure  
au comencement q' est baru & v'ane/q' auant q'  
soit dessecche q' le menu. Et aussi le grain  
qui est venu de terre grasse est plus gros &  
mieulx reuenant au pots/q' plus nourris-  
sant q' celluy q' croist en terre maigre. Cel-  
luy q' croist en terre chaulde est pl<sup>e</sup> chauld/  
et celluy qui croist en terre froide est plus  
froid/q' aussi celluy q' croist en terre seche  
est plus sec et en terre moiste plus moiste.  
Il est vne maniere de froment q' est mus-  
se en lespt/q' cobien q' ait les esptz courts et  
q' soit plus dangereux au t'ps & plus tost  
emprer de nullie q' l'autre si come aulcun  
d'icet toutesfoys il multiplie plusieurs esps  
en nombre. Mais le gros et par especial

celluy qui a les espis rouges combien quil porte longs espis & grās et nobles toutes fois fait il peu despis en nōbre & lay atn si congneu et apperceu. Tel fromēt croist ainsi cōme en toutes terres habitables cō bien q̄l croisse mieulx & plus noblemēt en cōtērs arēpēs sicōme au tiers au quart et au cinquiesime climat il demande terre grasse par mesure & de douce saueur & luy est bōne la croye mais q̄lle ne soit pas trop pouldeuse ne de sablon il sestouyst destre en plat chāp & her chāp ombraige. Quāt il est seme en lieu trop moists & pleins deau il foistigne & fault et aulcunes fois se cōuertist en auoine et puroue. Le froment de la costiere est plus fort en grain mais il respon̄d moins a la mesure. On le seme en lieu frois & pleins de neiges en la fin daoust et par tout le mōys de sepēbre & en lieu arēpēz en la fin de sepēbre & p tout le mōys doctobre et en lieu chaulx en la fin doctobre & par tout le mōys de nouembre. Et en tous ces lieux si la terre est seche et chetue on la doit premier semer a fin q̄ le froment ainsi seme puist auoir ses racines auāt puer & q̄les aient aulcune vigueur. Et puis apres on seme les terres grasses & q̄ les seme meures elle luyuriēt & sont bastarde de stranges herbes q̄ nuisent au fromēt & souffist pour semer la terre q̄ peuēt arer deuy beufz en vne tournee dune corbē q̄ vault de ceste mesure vng. Et se au tēps d semer la terre estoit trop seiche neāmoins on la doit semer po'ce q̄ les grains espādus par la terre se gardent mieulx aux champs q̄ es grenters et doit sō ouurer la terre & couurer les grās pour les defendre des oyseaulx & des bestes lufques a ce q̄lz solent germez. Et si la terre est trop mole la gelee si la corēgera. Et se il y a eue lon la peult bien defendre daller

au fons par la desriuer ailleurs: & si la terre est atrempee le fromēt sauldra hors de terre debens huit iours ou enuitō si cōme dit barroy. La maniere de labouer les chāps pour le fromēt est telle: On terra la terre diligēmēt selō la doctrine bailler es generatiōs & encōpes sera trenchē au loiq & puis sauldra couurer la semence et rompre les motes et apres nettoyer les fosses des motes petites en les ostant tant de fossez du long comme des trauescins plus longs tout auat a celle fin que la pluye et les eues cheans puissent aller franchement par tout le champ & sans empeschement descendre aux fosses ordonnees: car se le froment estoit en lait & quil commençast a germer & les eues y demoureroient elles estaindroient le germe et toute la semence. Au mōys de lanuier apres la gelee est la mole superflue de la terre & es mōys de february de mars quāt le fromēt sera de quatre feuilles on le doit sarcler aux mains & au coutel et oster toutes les mauuaises herbes affin quil ait meilleure croissance et viengne mieulx a meure. Mais on ne doit toucher aux fromēs au mōys de may pource q̄lz sont lors en fleur par huit iours & par quarāte iours apres ilz sont parcreuz iusq̄s a la meure. Pals d'ius dit que lon doit ainsi faire de lorze & des autres grains q̄ ont singuliere semence. Lon doit cueillir le froment quāt il est meure en lieu chaulx et sec au mōys de iuing & en lieu arēpēz au mōys de iug bers la fin & au cōmencement de iuillet & en lieu frois en la fin de iuillet et au cōmencement daoust et est la maniere de cueillir les fromens assez cōmune. Quāt les fromens sont soyez on les peult laisser sur le chāp du matin iusques a tierce & par tout le iour si le tēps est doux et bien atrempe



et puis les lyer/ & pource q les lyens & les  
esptz bienement dūg mesme bled on ne les  
doit pas trop laisser seichez qz ne rōpent  
& quāt ilz sōt liez on les doit porter en lai-  
te ou soubz toict a couuert par fasscaulp  
meurs / & tellerēt les disposer q pluye ne  
eue ne les pūst greuer / & aps les battre a  
fseauulp ou les froissier a cheuaulp. Et tou-  
teffois les battre a fseauulp dellure mteulp  
le grain de la paille/mais les fouler a che-  
uaulp est plus tost fait / & si en sōt les pail-  
les mteulp disposees po<sup>r</sup> les bestes māger  
& sen dellurer mteulp des estrāges semens-  
tes. Et puis on les banne / & les met on es  
greniers po<sup>r</sup> les garder. Et se doit on sou-  
uēt dōner garde q les tas des fromens ne  
se chāuffēt dāulcune mauuaise & estrāge  
chaleur / & si aduenoit on les doit mou-  
uoir par les greniers et esuenter. Du qui  
mteulp vault les porter au soleil & a l'air/  
et quāt ilz serōt refreschitz les remettre es  
greniers cōe pādēt. Toutesfoys cest cho-  
se generale & ppette q to<sup>r</sup> grains ecepte  
le mil se gardēt mteulp & pl<sup>o</sup> lōguemēt en  
la paille q quāt ilz sont batuz & hors de la  
paille. ¶ Seld ce q dicit Ysaac le fromēt est  
chaud & moist arēpremēt / & en est le sco-  
re chaud & seiche / & nettoye et mondifie/  
mais aussi elle nourrit peu. Qui met le  
score en eue chaude / & la frote bīz & puis  
la mette cuire / & apres la couler leue en  
vault a boire a ceulx qui ont le poulmon &  
le pis pleins de mauuaises humeurs: car  
elle les purge & nettoye / mais q la met en  
lait elle nourrit mteulp / et q la cuist en  
vin mesle avecques eue / & puis le mettre  
tout chaud sur māmelles enburties pour  
lait qui y soit arēstē enburties et espessē  
les en sōt amollies & gueries. ¶ Si boze si  
dicit q la farine de froment meslee avecques  
miel oste les taches et pustules de la face/

et qui la cuit avecques sain ou suis mesle en  
vin elle amolle les māmelles enburties  
de lait figle & espris & aussi elle amolle et  
meure les apostumes et clous / elle relas-  
che les nerfs indignez & enburties comme  
spasmes / et les relasche & aboutrist. Le le-  
uain qui en est fait mesle avec sel si meure  
et ouure les apostumes. La nourriture  
de fromēt frats & nouuel vng petit cru en-  
fle & egēde fieuue / elle esment douleur  
de costez & fait couter : & quāt elle est roche-  
rle enfle moins / & fait mois de vītostitez  
et quāt elle est cuite en eue elle enfle grā-  
demēt / & est de dure digestion & apesant  
& egēde grosse humeurs & glueuses : mais  
quāt elle est bien digeree elle donne grāde  
nourriture / & cōforce les mēbres & pource  
on la doit dōner a ceulx q trauaillet fort.  
Le grain de fromēt cuit avecques lait fait  
bon sang & pūffable nourriture: mais q  
en vseroit trop souuēt il engēderoit opo-  
lariō de foye & dūre v rate / & seroit la pier-  
re es reins & en la vessie / et par especial a  
ceulx q ont les reins chauds de nature ou  
par aulcun accidēt. ¶ Mo<sup>r</sup> vsons de paste  
de froment en plusieurs manieres. Celle  
q n'est pas leue est visqueuse & enfle / & est  
dure a digerer / & si engēde enfleures opo-  
lariōs & douleurs / & n'est bōne foye a la  
boueures / & quāt elle est leue elle nourrit  
tresbien. Quāt elle est frite ou cuite es cen-  
dres elle ne vault riēs pource q elle est dure  
dehors & visqueuse dedens & demie cuire.  
Le paty en sa forme quāt il est cuit si a le-  
score dure & delier / & po<sup>r</sup>ce son escore cest  
a dire sa crouste nourrit trespeu / et est du-  
re a digere / elle boit l'humour du corps et  
seiche et esroupe le ventre. Il ay moult de  
moelle & de mpe / mais elle est grosse et vis-  
queuse moist et enflant et engēde plu-  
sine glueur / mais le petit paty est petite du

feu & atteint par tout & seiche le feu son humeur en la mie dont il nourrist moins / et se depart du corps bien atart / & se roupe le bētre par especial quāt on le māgeut froit dūng tour ou deup aps ce q̄l est cuit. Et le pain q̄ est de moyēne quātité en forme est aussi demoyenne puissance. Le pain q̄ est cuit a trop grād feu a la crouste dure & arse & seiche / & en est la mpe toute crue p des bēs po'ce q̄ la violēce du feu endurest tellemēt la crouste q̄ la mpe ne le sent point. La crouste ne nourrist point aincois cuit et art la gorge & la poictrine / et engendze trop sec sang & si serre le bētre. Et la mpe q̄ est crue & molle se engēdz grosse hume's glueuses & cōdes. Et autel est il q̄ se trait du four auāt q̄l soit cuit / mais le moyē est le meilleur & plus naturel / car il trespce le pain tout p mesure / et le pain q̄ est cuit au bout tout le dernier est le milieu po'ce q̄l est cuit tout dūne sēblable maniere hors & ens / mais celluy qui est ou milieu est cuit dessus & dessous & creu ou milieu / & q̄ en use souuēt il enfle et fait les cōstes doulz / & aussi fait le pain cuit es cēdes / & p especial quāt le boys est menu / & que il ait legerement il fait estre tout pesant. ¶ Le pain frais & nouuel est plus moiste & plus nourrissant / & celluy q̄ est dūng tour ou de deup est le meilleur pource qu'il est attrēpe par dehors & par deb's. Le pain sec est leger & seiche les humeurs a l'estomac / & engēdz soit & serre le ventre. Le pain de fromēt ou il y a du sel quāt il est cuit par cōdōnance est de bōne digestion & engēdz sang cler / & est le plus prouffitable aux personnes q̄ ne trouuēt point / & q̄ se reposent en delices / mais il n'est pas prouffitable a ceulx qui labo'ēt moult par cause de sa legēte & pētre digestion. Mais le pain sing peu leue & sans sel / et qui n'est pas bē cuit

engendze ventositez / & grosses humeurs / mais il est bon aux laboureurs qui peuent bien digerer. Et le pain qui est grāde ment & fort leue / & ou il y a du sel ne nourrist pas bien / car la vertu du sel seiche l'humeur de luy / et le leuain appetice la ryp'ction et l'attempance.

## Des feurs. Chap. lviij.



Es feurs les vnes sont grosses & les autres petites et menues & les aucunes blāches & les autres noires. Les vnes cūsent legeremēt / & les autres ne peuēt cuire / mais les blāches sōt les meilleures et cūsent le pl' legeremēt. Les petites feurs sōt les pl' sauoureuses & plus plantureuses q̄ les grosses / mais les grosses sōt plus belles. Heues peuēt croistre en tous lieux habitable & en tout air. Elles demā bēt terre grasse & plaine de croye / & la elles sont tendze escorce & delie / & cūsent legerement / & croissent tresp' bē en terre moyenne mēt moiste / mais elles ne biēnt pas bē en sablon & celles q̄ y croissent ne peuuent pas bien cuire si la terre n'estoit premier bien engressée de fīes dont elles amēdes volent. On les seme en estoublas et chaumes et en terre arce / mais elles font mieulx en la terre arce. Quant les lieux sōt chaults & attrēpez on les doit semer en la fin de nouēbre / & p tout le moys de decēbre / & elles sourdōt incōrīnt aps luyet et quāt le tēps est froit on les seme en Jāuier & en feurier / cātost aps que la terre peult estre arce apres les fortes gēles / & font mieulx en terre moiste qu'en terre seiche. On les peut aussi semer au moys d'mars & p especial quāt la terre est moult grasse / & quāt on les seme bē tard en terre moiste elles engrment plus tost. Et quāt on met les feurs sur un deup ou trois tours en

eau de gras fîs auât q'lles soient semers  
elles en sont plus doulces a cuire et aussi  
telle mollesce y prouffite moult quâ  
on les seme en terre mesgre. Et quâ on se  
me les feues il ne cōuît la casser les gros  
ses yotes car ce nō obstant q'elles seussēt  
mises bien parfond en terre si blendront  
elles hors. Et les doit on plâter ou semer  
a ung doigt loig l'une d' l'autre affin q'les  
brâches & les furilles se puissent dilater.  
Cest la semēce dōt la terre est mois greuer  
& par espāl quâ au cueillir on laisse la ra  
cine en terre. Mais toutesfoi la terre nē  
est pas pour ce p<sup>l</sup> plantureuse si ce n'estoit  
que par accidēt le chāp feust moult moisse.  
Columella si dit q' le chāp est approuue  
meilleur po<sup>r</sup> les fromēs quâ il a este vuid  
l'annee precedēte q' doit estre seme q' celluy  
qui a porte feues. Et cest vray pour deux  
raisons. L'une pour ce q' les feues ont prins  
aucune partie de la nourriture du fromēt.  
Et l'autre qui na peu estre si prouffitables  
mēt aue en este cōe s'il eust este vuid. Selon  
Paladi<sup>9</sup> les feues doiuent estre nettoyes  
de rōces & de toutes autres herbes si tost  
cōme elles apparēt quatre doigetz par des  
sus terre & apēs doiuent estre saclres quâ  
les herbes nuisans croistront entour et en  
balent mieulx & fructifient plus et q' les  
brise elles viēnt aussi bien cōe entieres.  
Les feues sōt en fleur par quarāte iours  
en may & en iuing & si croissēt auec ce & ain  
si est il des pots & de tous grâs q' ont dou  
ble semēce pour potages. On doit cueillir  
les feues au mois de iulliet quant la lune  
est en decours & auant soleil leuāt aincōis  
q' la lune sen aille & puis q'lles soient batues  
& escouffes & quâ elles seōt refroides on  
les metra en grenter & par ainsi elles nau  
ront point les mousches ne les vers q' les  
rongent ce dit Paladi<sup>9</sup>. Partron escript q'

les feues & les autres grains de potages  
se gardent moult bien en batseaulx ou il  
ya eu hutte mais q'z soient frotez de cēdres  
par debēs. Si cōme dit Isaac les feues q'  
sōt mātēu bettes sōt froides & moisses au  
pmier degre & engēbēt grosses humeurs  
& crues & ensiēt & sont ventositez & nuisēt  
grādemēt a l'estomac. Et les seches & par  
faictmēt meures sont froides & seches ou  
premier degre & sont mauuais sang & en  
sient la chāt & la dilatent & sont au corps  
humain ce q' le leuain fait en la paste & sōt  
es hautes parties du vētre grādes & gros  
ses en fleurs dont les fumositez qui mon  
tent au chēf nuisēt tresgrādemēt au ceruel  
et font songer les songes et corrompus/re  
poutre que les feues ont de leur nature tel  
les proprietēz on ne leur peult pas oster.  
mais on les peult biē appetiter sicōme il  
est prouue par experēce car les personnes  
qui v'sent chūn iour de feues souffrēt indū  
gestiōs et en fleurs pose q' ilz seussēt tres  
sains et netz. Elles nettoîēt tresbiē & pou  
ce sont elles bōnes contre lentilles et pour  
nettoyer le cuir du visage a ceulx qui par  
coustume sen lauent de la farine cuitte. On  
cuisit les feues en plusieurs manieres. Les  
aucunes sont cuites en eau et les autres  
rotyes. Celles q' sont cuites en leau sont  
les meilleures po<sup>r</sup>ce q' leau leur offre grāt  
partie de leurs vētositēz & de leur grosseur  
par especial quant la pēmiere purēe en est  
iette & q'lles sont parcuites en autre eau  
& les peult on mettre cuire en deux manie  
res / les vnes auec q's leurs escores et les  
autres sās escores. Celles q' sōt cuites en  
leurs escores sōt dures a digerer & de gros  
se en fleur car la sēprikuitē de lescores em  
pêche q'lles nyssent hors du vētre & leur  
longue demeure au vētre engēbēt en fleur  
et ventosite. Et celles q' sōt cuites sans

escorces si enflent moins & sôt tost digerres  
Et q̄ mesle du ius des feues auerqs choses  
eschaufans cōe poture & huile cest vne  
parfaicte medecine au fait de mariage.  
Qui mangeu feues auerqs mēte origan  
cōmin/ & telles choses leur enfleure & le's  
ventostiez en appetcent moult. Qui les  
rostie elles en enflent moins/ & en ont mois  
de ventostiez/ mais elles sont trop dures a  
digerer. Toutesfoys q̄ l'ette de leau des-  
sus apres ce q̄lles sôt rosties & q̄lles solēt  
māgers auerqs mente origan & cōmin  
elles pōent leur durte. Qui dōne chascun  
iour a manger auy beufz bien largement  
feues cassées ilz en sont tantost gras & en  
sôt p̄ ceste maniere engressez dieulx beufz  
& grans en quinze iours par les sages du  
mestier et si en est leur chair renouueller.  
Autcēne dict q̄ leur rectificatiō & adresser-  
ment est la prolongation de leur infusion  
et trēpeure/ & la bonte de leur culture/ & les  
māger auerqs poture/ sel & huile/ & telles  
choses. Les meilleures sôt les plus gros-  
ses & blāches/ & q̄ ne sont point perrees de  
vers ne de mousches. Leur propretē s̄ est  
q̄lles trenchent les œufz des gelīnes q̄ en  
sont nourties/ & q̄lles font songer songes  
desirāges penfers & troubles & q̄lles sont  
bētre gracieuse & fresche māgetson. Et l'em-  
plastre des escorces des feues mys sur la  
la pennillere de l'enfant il y deffend le poil  
a venir & aussi quāt on le met souuent sur  
aucun lieu tēz de nouuel. Les feues net-  
toyent en la face vne maladie nōmee mor-  
phee/ & par especial auerqs lescorce/ & si en  
ostēt le drap & les lēilles & dōnēt bōne cou-  
leur. Emplastre fait de feues est bō cōtre  
les apostumes des mamelles/ & quāt le  
lait est endurci debēs. Et quāt feues sont  
cuites en eau & vin aigre auerqs leurs es-  
corces ce vult moult a bētre flux de bētre

& a diffinterre. Plint? dit q̄ q̄ bōit le brouet  
des feues cuites il vult moult au poimō  
& le netoye & guerit les apostumes des mā-  
melles/ & quāt le lait est endurci debēs.  
Et qui met celle pūce auerques roses ce  
guerit la lūpeur la perscur la douleur et  
les sippes des yeulx. Qui masche les fe-  
ues & les met sur les temples elles desce-  
dent q̄ les humeurs reumaticqs qui descē-  
dent auy yeulx ny biengnent. Item la  
seue fendue par my/ & puis assise sur vne  
beine trencher l'empesche a seigner & la res-  
traint. Les feues arrestent le lait decou-  
rant des mamelles/ & lēpescient a couler.  
Qui broye feues & les cuit auerqs suif de  
mouton ou aultre greffe elles valent a por-  
dagres/ & attētiqs q̄ les met sur le lieu cō-  
vngemplastre. Qui les cuit en vin aigre  
& les met auy cōmencemēt sur enfleures  
& bours de apostumes elle les resoluēt et  
reboutent. Quant les feues sont en fleur  
elles conuotēt trefgrādemēt leau & quāt  
les fleurs en sont hors elles ne demandēt  
fors seicheresse. Et dict lon q̄ les feues ne  
peuēt culte en eau de mer ou en eau sa-  
lee & q̄ es isles de la mer oceane il naist fe-  
ues q̄ de elles mesmes ne peuēt estre cur-  
tes. Et q̄ en egypte il naist feues espineu-  
ses qui sont longues de dix coudes les q̄l-  
les sont p̄ndre les cocodilles / car ilz sen  
fuyēt affin que leurs yeulx ne solent bles-  
tez des espines d'icelles feues.

**¶** Du far qui ressemble a  
espeaulre. Chap. lxx.



Ar est semblable a speaulre/  
mais il est pl⁹ gros en herbe &  
en grain. On le seme au tēps  
que se doit seimer le fromēt &  
speautre. Et souffist vng corbillō po⁹ vne  
iournee de beufz. cest bōne blāde auy fais-  
et auy malades. On le curille et nettoye



come le fromēt / q est de cōplexion attrēper  
et nourrit assez bien / q conforte q engē-  
de bon nourrissement / et est plus restrai-  
gnant quil ne soit la pane.

**Des faseolz.**

**Chap. p.**



Es faseolz sōt assez cōgneuz  
les vngs sōt blās / et les aul-  
tres rouges. Ilz demābēt au-  
telte terre cōde le pānt / q entre  
le pānt q les chīches les peult on bien se-  
mer a puffed. On les seme au ssi es tardis  
auēqs les cholz q les oīgnōs / q si biē nēt  
biē en moins de lte terre / q si les seme lon  
en tel tēps cōde les cholz q oīgnōs / q de cāt  
cōde la terre est pl<sup>9</sup> grasse on doit on mois  
semer q les faire pl<sup>9</sup> clers / q les doit lon  
souuēt nettoier des herbes q cueille lō les  
cosses ou escorces lune aps l'autre quant  
lon approie a leur blācheur q lles sōt me-  
res q les met on seicher au solet sur draps  
ou langes. Les rouges sōt chaulz q mois-  
fres ou milieu du secōd degre / q les blāns  
moins chaulz dūg petit et plus moīfres.  
Et le scāt on a ce q leurs grāis ne peuuēt  
seicher ainsi cōde les autres / q si on les se-  
che st ne les peult on garder longuement.  
Ilz engēbrent en fleurs vērostez q gros-  
ses humeurs q grand fumee qui remplist  
la teste / q fait sōges tres horribles mau-  
vais corōpus. Autenne dīc qz engē-  
brent grosse humeur : mais q la saueur en  
oste leur inauluastie nuisā / q aussi fait  
le vīatgre auēqs sel poture q origan.

**De gīt oultremer dite aeelle.**

**Chapitre. p.**



Et est vne semēce noire / et st est  
cōme vng triangle dont l'herbe  
naist es froment speautres et  
seigles / q en cōmun lāgaige on  
lāpelle gueronus ou gurrenus : et fait  
fleurs rouges en maniere de clochetes / et

est chaulz q seiche ou secōd degre. Elle a  
vertu de dissolūde et degaster contre les  
opilatiōs de la rate q des rains q cōtre la  
passiō des boyaulz q la douleurs de lesto-  
mac qui procede de ventosite qui en bīe en  
ses viādes de la poulde. Et ptre les vers  
du ventre lon donne la poulde auēques  
miel / q puis on fait vng emplastre de la  
poulde auēqs lū dalupne / et le met on  
entour le nombril.

**De purpore oultremer dite  
droe.**

**Chapitre. xij.**



Roe q purpore cest tout vng elle  
croist entre les fromēs quāt le  
temps est sec q corumpu elle a  
vertu ague et venimeuse : elle  
fait opilatiōs et si enpūre et trouble sen-  
tendement. Qui la cūte en vīn auēqs siēre  
dafne et semence de lin / q en fait emplas-  
tre il vaul a casser q dissolūde apostumes  
q escrocles. Qui la cūte auēc l'escorce de la  
racine et la met sur vieilles playes et la  
pourries elle les nettoie et guerist. Elle  
art le froment pource quelle attrait a soy  
sa nourriture ainsi cōme le pauot. fait de  
lauoine q les cholz de la vigne : car ilz lar-  
dent q seichent tout ce dīc Albert.

**De lenille.**

**Chap. xij.**



La lenille est vng grāy com-  
mun q desire lieu rēdre q poul-  
deup. Et cōbien quelle vīens-  
gne en lieu gras / toutesfoys  
lūp vaulte mteup le sec / car elle est tost cor-  
rompue de lūpure et d'humour. On la se-  
me en la lune douz le fine de feburier q su-  
fist vng boitel pour vne iournee de beufz  
st cōme dīc Albert. Pource que la lenille  
croist q vīent incōtinent / qui veult fumer  
le chāp ou on la doit semer on le doit fū-  
mer de siens sec auāt le semer / et le laisser  
quatre ou cinq iours sur le champ / et puis

le mesler auecqs la terre & apres la semer. Paladius comāde q on le face ainsi/affin q elle viengne & croisse biē & tost. La len rille est froide au premier degre & seiche ou tiērs sō nourrissemēt est gros & est de dure digestiō. Elle fait sang melēcolleux & q la mangeut auec les escorces elle remplist le creuet de grosse fumee & melēcolleuse & si est causes de douleur & de faulx sōges & pou treux. Elle fait vētrosite & enflures & con stipations et pource elle nuist a le stomac par dessus ro<sup>9</sup> les autres grains: et aussi au polmō a la dysfragine aux pelletes du ceruel et aux autres nerfs des petites pe aulx & par especial des yeulx/car elle leur ataint et seiche leur humeur/elle griesue mesmes aux yeulx sains & par cōsequēt encozes plus aux soybles & malades. Et plus quelle griesue a complexion seiche. Mais elle vaulx biē aulcunes fois a ceulx qui sōt de cōplexiō moiste q les cupst sans les corce. Elles valēt aux ydrotiqs: mais quāt les corce y est elles nuyent grādemēt pour lenflure & vētrositez quelles sōt. La grāde & la nouuelle est la meillēre a cuire et a māger/ & aussi a medicine que la pet ite vieille & dure & qui la mesle auecques cendze elle sen garde mieulx.

## De luppins.

## Chap. xliij.



Les luppins sont semez pour cause dengresser terres ou vignes ou pour cueillir la semēce. Les luppins q sō seme pōt engresser doiuent estre semez ou mois daoust ou quant les grappes sont cueillies es vignes & les cueure lon es terres a la charue & es vignes a hoes/ & apres ou moys d'april ou de may quāt ilz serōt venus et creux on les retournera en terre: & aist cest trēsbōne greffe pour les terres/ & apres on y seme du mil & du pānt/ & quāt sera faict

on y semera du fromēt: & vaulx mieulx pōt les vignes la greffe des luppins q du fiēs pource q il empire la saue<sup>r</sup> du vin. On les seme bien apres moissons es chaumes et estroubles ou sauaz es terres bien aters par deux sōys ou entour le commencement daoust. Et puis au moys doctobre on les taillera a hoes ou a socz emps terre et la mettra lon par fosses sur lesqelles sō semera le fromēt/ & puis on le couuerra de terre a vng soc & lors le grain sera trēsbō. Et en lānee ensuyuāt sō y pōra mettre du seigle ou du fromēt & en ce mesme tēps sō pourra entre le pānt faire ces choses en sa seconde sarrucation/et quant le pānt sera cueillx ces luppins demourront pour engresser le chāp au fromēt selon la maniere de susdicte. Et en met on deux corbillons ou plus en vne tournee de deux: mais les luppins qui sont semez seullement pour auoir la semence si doiuent estre semez au moys doctobre & en nouēbre & souffist vng corbillō pour vne tournee a deux. On ne doit poit semer luppins en chāp creux ne lymōneux: car luppis hayēt croze & ay mēt terre pouldzeuse & seiche. On ne doit poit souffoller les luppins pource q ceulx qui sōt souffollez seicheēt & estelgnēt/car ilz nōt q vne racine & aussi ilz ne le destēte mēte/car ilz griesuēt assez les herbes sans ce q le laboureur y travaille. On les cueille au mois de iuing & de iuliet & le peult on tantost porter hors de latre/mais on le doit mettre en grent loing de l'humour & ainsi on le pourra garder longuement & par especial sil y auoit continuellemēt fumee dedēs les greniers. Celsō ysaac luppins sōt chaulx & serz au secōd degre les aulcūns sont amers & sont chaulx de leur nature & valēt en medicine. Et les autres sōt doulx & sās saueur. La farine de luppins auecqs



miel vault cōtre les vers du bētre & aussi vault a ce le pain qui est fait de farine de luppins et miel & aluine quant on le met sur l'estomac et encoze vault mieulx qui y adlouste vng petit daloes. Celle mesme farine meure & rōpt les apostumes. Auc cenne dit q̄ les luppins amollient les che. ueulx & nettoye la face & en ostēt le drap & la morsee & par especial quāt on les cuit en eau de plupe iusq̄s a ce q̄ ilz se dissoluent. Aucūs diēt q̄ la farine de luppins bruse & art le poil venu & ne seuffre poit q̄ l'autere reutēgne. ysaac diēt q̄ qui l'auerot les lieux ou il y ait punaises de leau ou les luppis atent este adoulcis q̄ elles mourroiet. Les luppis adoulcis sōt de gros nourissement & si sont durs a digerer. Et pource ilz sont grosses humeurs gluēs & visqueuses.

**Du lyn. Chap. vii.**



Et l'yn desire air attrēpe & terre dissoulue grasse & dellee. Et de tāt cōme elle est pl<sup>9</sup> grasse de tāt sōt les estoupes plus grosses & de tāt cōe la terre est plus mesgre de tāt en sont les estoupes plus menues & en mesgre terre cōmunemēt il y croist peu de lyn ou neant. Selon l'opiniō cōmune la terre est moule emptree & travaillee de porter le lyn & en amesgrist fort & pource il la coulent fort fumer de bon fies & la biē alder q̄ veult peinner a la semer de celle semēce. Dō<sup>3</sup> semer lyn la terre doit estre art vne fois auāt puer affin q̄ les moites soiet mīses en poulbre auāt lyuer et puis soit avec vne autere fois le plus tost que lon pourra apres puer & puis soit espurgee & encozes avec cinq ou six fois & tāt q̄lle semble estre toute poulbre et q̄ a la premiere fois quelle soit labourée bien par fond & a la seconde moins & a la tierce encozes moins & tousiours aīst en diminuant la poulbre iusq̄s a

la derniere fois. Et puis de my auprē il y ques en la fin dicelluy il fait tresbon le semer en la plaine terre & aps tourner la terre vne paulme par dessus la semēce. Et en ceste seinatle seō la coustume d'alypāzle ou il croist tresbon lyn il souffit d'ung beuf pour mener vne charue & deux toins ens semble deux charues et l'une charue apres l'autre ou q̄lle la tiēgne par le lōg du bras ou vng petit plus & le traite a vne corbe et chūne charue ait son bouuier q̄ la maine & cōduie. Et souffissent trois corbilles de semence ou pou plus pour la tournée d'ung bruf & puffitera biē la semēce si le chāp est ainsi labouré & biē purgé & nettoye aps ce q̄ sera seme. Et si le tēps estoit trop sec ilz feroit bō de laroufer. Et le peult on semer des auant puer en lieux chaulx esquelz le lyn qui est leue n'est point blece de froit et vient trop mieulx en terre moiennement cropeuse q̄ en poulbreuse & si n'est poit de necessite q̄ la terre croeuse soit grasse ne q̄lle soit avec plus de deux fois mais q̄ la terre soit mise en poulbre. Et quāt le lyn aura este seme le meilleur est que la semence soit couverte & traite d'une herse despines et la terre aplanie & encozes vault mieulx q̄ la herse soit tyee a vne corbe par vng hōe q̄ par brufz pour escheuer le gries de la terre & le peult ches. uscauotr. Ceste semence peult estre nettoye par deux fois car lens tortille mēt & le poūagre du lyn dōt il est en uelope si lesteint & poire on le doit attacher & biē exptepet auāt q̄ l'envelope entout le lyn cōbien q̄ le lyn soit bien blece d'air autout quāt il est grāt & pour celluy q̄ le nettoye se doit bien se courcer & tousiours nettoyer aux mains deuāt soy mais quāt on le nettoye la pmiere fois lō peult biē aller parmy pource q̄ est encozes teune & petite et peult reuenir. On le culte quant il est

meur/ & que la couleur jaunisse. Et le doit  
on mettre a couuert en grenier le iour q'on  
le cueille affin q'il ne soit mouille de pluye ne  
de rousee/ & doit estre lie par faissellez/ &  
puis escoulx a mailletz de bois po<sup>r</sup> auoit  
la semence/ & puis se doit porter le l'ij en  
leue & creper quatre ou cinq iours/ & quant  
leue sera pourrie il y aura este souffisam-  
ment/ & si elle n'estoit corrompue q'il y soit lais-  
se iusq's a sept iours/ & couuert q' la chair de  
l'herbe soit pourrie/ & q' le scorce doit estre fat-  
cite lestoupe soit s'as corrompue. Qui veult  
on le peut trop bien meurer a la maniere  
de Hllan. Quant il est meur on le cueille  
s'as les autres herbes q' y sont meslees/ &  
le met on en petiz faissellez q' se lyent d'her-  
be de tonnes ou autre chose/ & le met on s'as  
cher en vng champ/ & le courent garder de  
pluye & d'autres rouses/ & p' especial quant  
il est sec/ & puis on le porte a couuert/ & le  
garde lon iusq's en Aoust q' la necessite de  
batte est accomplie. Et lors lo ostre la semence  
& porte lo le demourat a leue/ & le met on  
dedes/ & le doit on souuent remuer & bien  
ploget dedes/ & mettre p' dess' du metien  
ou des pierres pour le mieulx faire tenir  
en leue/ & q'il y demeure p' demy iour sans  
p' / & quant il est ainsi bie baigne on le doit  
raporter a l'ostel & le mettre ensamble en vng  
motel soubz couuerture empres le mur/ &  
le couvrir de feutre ou d'paille/ & le laisser  
p' trois iors ou il se eschaufera & se meurt  
& quant il sera refroidy & fait redre & leger  
ou q' les semences q' y sont demourees com-  
mencent a germer ou q' les ponce ostre de la  
chair p' soy n'est poit brisee la meurete sera  
loz accomplie. Et lors chascun seissel sera  
diuise en trois ou quatre grand poignes &  
soient lyees avecq's le lin & q'elles soient bien  
seichees & mises en garde/ & puis aps on  
le pourra appareiller en chascun temps de l'an

ainsi q'il est par tout acoustume. Et pour sca-  
uoit quant il sera meur a point se on le treu-  
ue en leue si mol q'il nait point de roideur  
loz est il meur. Et aussi on le congnoist a  
ce q' si lon en p'et vng peu & soit mis hors  
de leue & seiche si la chair & lestoupe se de-  
partent legerement il est meur. Et se il ne-  
stoit assez meur lestoupe en seroit p' forte  
& p' blanche/ mais elle ne se depeitroit pas  
si legerement de la chair/ & seroit p' dure a  
filer. Et se il estoit p' meur q'il ne deuroit  
lestoupe en seroit moins forte/ & se departi-  
roit p' aisement de la chair/ & seroit plus  
blanche & p' aisee a filer/ & puis loz se de-  
ueroit leuer & battre de mailletz de bois po<sup>r</sup>  
en mettre hors la chair/ & aps le mettre au  
chault soleil & quant il sera eschauffe le met-  
tre ensamble en draps chaulx/ & le couvrir.  
Et quant il aura ainsi este par aucunes  
heures le gramouiller & le froter/ car en ce-  
ste maniere on le nettoye tresbien sans rom-  
pre lestoupe & elle se romptoit qui la gramou-  
illeroit ainsi tost quelle viendroie du soleil.  
Et si le lin estoit mouille il le faudroit ap-  
pareiller de draps chaulx pour estre bon  
a gramouiller/ & puis a especs de bois se  
doit accomplir toute la mondification/ &  
apres on le pigne cerence et file. Selon  
Autene la vertu de la semence de lin est pa-  
reille a la semence feuegre elle est chaulde  
ou p'nter degre & creper estre sec & mouille.  
Qui en prent avecq's & polure de la sem-  
ce elle esment fort a luyure.

De lorze.

Chap. p. vj.



Unge seuffre tout airt/ & destre  
terre grasse pour tresbien vende  
aussi il blent bien en terre moye-  
ne/ & est mieulx en lieu cler & ou-  
uert q'en lieu ombraige. On le seme en tel  
temps/ & telle maniere cōe froment. Il demeu-  
re sept iours soubz terre si cōe dict Darrō

et lors ilz vîent de hors: les grains des po-  
taiges demeurent iq to's soubz terre fors  
que la feue. Albert dict q on le peut semer  
au commencement du printemps/ & peut estre  
faict chün des deux/ mais il vîent pl<sup>us</sup> tost  
a meurete de semer tard. Il pa vng orge q  
son appelle marzolon ou secorge q est se-  
me p tout le moys de mars/ & au comen-  
cement d'april & est meur en tuiillet. Ad treu-  
ue orge q se nettoye a battre cöe froment/ et  
cestuy se doit aussi semer cöe le froment/ &  
souffist po' semence de vne corbeille a vne  
tournée de beufz. On cueille lorge & se net-  
toye cöe le froment/ & po'ce on le doit cueil-  
lir quäe il est meur auant q les gräs chët  
pour la bursure des espis po'ce q nest pas  
vestu de telles fuetilles cöe le froment. On  
le prêt a tous les espis & tiges/ & le met on  
gestir par aulcün tps aup chäps pource q  
se y fourme & agrädist/ on le bat cöe le fro-  
ment. Selon Ysaac & Aulcüne lorge est  
froide & sec ou pinter degre/ & a vertu mödifi-  
cative & colative & seiche pl<sup>us</sup> q la feue/ et  
po'ce deliure il mieulx de l'esleue. Orge  
& froment söt pl<sup>us</sup> nourrisäs/ & söt pl<sup>us</sup> a loer  
q les autres gräs/ mais lorge est le plus  
tost digere/ & pource il est plus tost dissolt &  
adöle des mēbres. Galien dict de lorge &  
de la feue q selö medicine pource quilz söt  
attrepez ou p'ez d mesure ilz seruēt en plu-  
sieurs lieux en medicine cöme cire & huyle  
pour emplastres & oignemens. Et faict on  
de lorge vne confection tres prouffitabile.  
Premierement on le cuit en eau & puis on  
le seiche a rostir/ & aps on en faict farine &  
le cöfist on avecq's sucre. De vaulx en este  
a refroidir lestomac & le foye/ & offre la soif  
& vaulx trēpe en eau & q on le boiue ou mē-  
ge dur. On en faict prisane par telle ma-  
niere: affin q le corce en puisse pssir. Ad prêt  
vne mesure d'orge & neuf deau/ & les cuit

on cöe q'z blennēt a vne mesure/ & puis on  
le coule & boit. De vaulx a garder sāt & a  
amollir le corps & q vaulx a p'ramollir  
le corps si y mette vng peu de vin agre ou  
de la semēce de pavot blāc. Prisane si egē-  
dre tres cler & tres pāct sang en p'sone sāt  
ne q en v'se souuēt & ne nourrist pas mois  
q pain/ & la dōne sō aup sāt's / mais sō la  
dōne aup malades en diuerses manieres  
selö les qualitez de leurs maladies/ & qui  
veult estädre la soif & la chäl' du foye si  
en boiue cöe dessus est dit. Qui veult q'se  
soit mödificative & fort colative q'elle soit  
beue avecq's le corce. Et q la veult re'stigi-  
rative & la parative q sō mette deb's du miel  
violat au matin quäe elle sera cuite & q la  
veult p'ädre po' l'opilation du foye sō doibe  
cuyre avecq's des racines de achē et de se-  
noil & la p'ädre avec eptazac. Aulcüne  
autres dict q la prisane se doit faire en la  
maniere q sensuit. On cuit tres bōn orge  
monde en eau/ & aps est coule parmy vng  
drap & en est faict la farine en ceste manie-  
re. On prêt orge vñ möde & est mis en la  
meule / et puis est la meule tournée vng  
peu esleue: offin q la farine soit aulcüne-  
ment grosse: & quāt telle farine est löguement  
cuite en eau cest tres bōne viāde a q's q  
sont en steue/ & par especial a ceulx q ont  
apostemes es peires spirituelles. Aulcüne  
dict q lorge a les p'p'tez de fustidites  
du selgle. Qui faict oignement de ceste farine  
& de fort vin agre/ & le met en maniere  
de plastre sur lieu rōgneux de laib rōgne  
et vñilles dertes il guertist. On en faict  
aussi vng eplastre avecq's chär de coige &  
vin agre po' mettre sur pobagre & il desic-  
q les superfluites fluides ne vñgnent aup  
toinctures. Eau de lorge vaulx aup ma-  
lades du pis/ & quāt on la boit avecq's se-  
mēce de fenouille faict venir aup māmēl

les du lait largemēt / & telle eau te froide  
 & adouciſt la fleur: & ſi la fleur eſt chaul  
 de elle eſt bōne pure: et ſi elle eſt froide elle  
 eſt bonne avecques arche & ſenoil.

**De millice ou millic.** Cha. p. v. l. j.



Millice ou millic eſt une her-  
 be de quoy le nay riēs trouue  
 es auteurs en eſcripte / & ſi eſt  
 tres biē congneur par deuers  
 nous. Il en eſt de deux manieres / car l'une  
 eſt rouge & l'autre blāche: & ſi en treuve lō  
 une aultre eſpece q̄ eſt encorps pl<sup>us</sup> blāche q̄  
 mil & eſcopes pa q̄ l'une croiſt moult & l'aut-  
 re peu: & ſi en pa une q̄ demeure lōguemēt  
 au chāp & ceſt la plus grāde: et l'autre eſt  
 meure en peu de temps cōme le mil / & croiſt  
 peu en herbe cōme le mil: elle demāde terre  
 graſſe & luy vault mieulx la cropeuſe q̄ la  
 poultreuſe / car elle ameſgrit trop la terre  
 pour la grāde nourriture q̄ luy fault / & de-  
 ſire terre moſtre cōde de palus / & y biēt tres  
 bien quāt on la laboure p̄mieremēt / car  
 pour la grāde greſſe le fromēt & la ſeu y pe-  
 titolent ſi ce neſtoit q̄ lon y euſt auāt ſeme  
 de la millice q̄ euſt degaſſer la greſſe ſupers  
 flue. On la ſeme en terre paſtineuſe ou en  
 ferme: & ſi peult on ſemer des ſeu es ſoſ-  
 ſes & en tous lieux ou elles ſerōt cleres de  
 murs. Et en la ſecōde ſarclacion des ſeu es  
 tātōſt q̄ les ſeu es ſeront arrachees on les  
 ſarclera. On les ſeme en air attempe en  
 la fin de mars / & au cōmencemēt d'april /  
 & en air froit pl<sup>us</sup> tard: & y fault peu de ſemel  
 ce / car la. v. l. j. part d'une corbellōne ſuſ-  
 fiſt pour une tournée de beufz. Celle q̄ eſt  
 petite ſe ſeme en tel tēps cōme le mil / & de-  
 meure auāt au chāps. La ſemence de  
 meure ſoubz terre. p. v. l. j. ou vīngt auāt  
 q̄lle naiſce & quāt elle eſt nee cōbiē q̄ millice  
 ſoit petite / toutesſois on la nettoye biē en-  
 tour la fin de april / & le cōmencement de  
 may / & lors on la deſaiſſe aſſin q̄lle germe

mieulx & yſſe pl<sup>us</sup> largemēt hors de la raci-  
 ne / & aps au mōys de tuing on le fronce &  
 nettoye la ſeconde ſoys: & lors on doit aſ-  
 ſēbler la terre entour l'herbe pour la garder  
 de chōit & du ſoleil deſendue. On la cueſt  
 le au mōys daouſt ou de ſeptembre en la  
 trēchāt emps terre / & puis emps les eſpis  
 q̄ en deult auāt l'herbe & les riges / & q̄ ne  
 la deult auāt aſſin ſi ſlechiffie les eſpis a  
 pches / & puis les coppe & les mette en ſaiſ-  
 ſeaulp / et ſotent les riges laiſſers au  
 chāps ſur les racines. Il aut en la tour-  
 nee d'beufz ſetze corbellōnes ou zutō de  
 moyēne millice. On la doit ſeicher tāt cōde  
 lō peult aps ce q̄lle aura eſte batue ou ſou-  
 ler de cheuaulp / et puis la mettre en lieu  
 ſec & pleyn de vent aſſin q̄ ſi elle eſtoit trop  
 ſoſe encaſſer q̄lle neſchauſſaſt & corūpetſt  
 l'herbe: & les riges ſōt bōnes a couure mal  
 ſōs / & a getter ſur les boyes en tēps deſie /  
 & quāt ilz ſont ſeiches elles ſont bōnes a  
 chaulſer les ſeu es. Et ſōt bōnes pour en-  
 uelopper les riges des ſaulp q̄ les beſtes  
 ne les eſcorchēt / & q̄ la chaleur du ſoleil ne  
 les arde. La ſemēce de millice eſt bōne au  
 poiz & au beufz / & aſſi en peult on don-  
 ner au cheuaulp & en temps de neceſſite  
 les gēs en peuēt uſer & en mettre au pain  
 avecq̄s les aultres grains / & par eſpecial  
 les laboureurs q̄ moult travaillent. Ceſt  
 vīng grain froit & ſec / & q̄ engēbe meſe-  
 lieux ſang & ſi enſle / & pour ſon pots ſaiſt  
 deſcēdre la ſtande qu'il treuve au ventre.

**Du mil.**

Cha. p. v. l. j.



Le mil eſt vīng grain bien con-  
 gneu & en eſt de deux manie-  
 res. L'ū q̄ demeure au chāp  
 par trois mōys: & l'autre eſt  
 meure en quarante jours aps ce q̄ eſt ſeme.  
 Il deſire terre tres biē arē & graſſe & deſire  
 & ſi biēt biē en ſablon ou en araine ou gra-  
 uelle: mais qu'il ſoit ſeme en terre arrouſee



q en moiste ciel/car il hait terre seiche & ar-  
gilleuse & gaste & aneantist fort la terre ou  
il est seme. On le peult semer es fosses des  
seues & entre elles ou elles seroient cleres en  
la seroide sarrucatiō si la terre est poultre  
se ou non cropeuse a moiste ce q y sera a sat-  
cler les seues seroit arrachees & y sera mis.  
On peult semer le mil en apuril/en may/p  
en iuing. Paladi⁹ & Darrō dient & exper-  
riēce si accorde q si lō seme le mil au mays  
de mars q l sera meut au mays de iuing.  
Et po:ce q doulzroie si la terre estoit gras-  
se on le pourroit semer encores vne autre  
foys en este & souffist la pp:te dune cor-  
beille po: vne tournée d'heurs. Il est meut  
quāt il est tout blāc. On le deffend a petne  
des oyseaulx: quāt il sera foye on le met-  
tra au soleil par faisseaulx co: drols par  
deux tours ou trops / & puis on le portera  
en laire & la sera batu & dāne affin q l ne se  
chauffe q le mettroit en vng cas / & quāt il  
sera batu & dāne on le doit trespiz seicher  
auāt q on le porte en grenier/car le mil se  
chauffe trop fort / & se corrompt si il nest tresp-  
biz seiche / & quāt il est biz sec il dure lon-  
guemēt & en cueillēt les aulcū les esps &  
les gardēt cō le pānic. Selon Ysaac le mil  
est froit au p̄mier degre & sec au serōd / & ce  
appert assez par sa legetete & sa cōauite/et  
ce quil na v̄tostite ne v̄scostite il nourrist  
motns q les aulcū grains dō lon fait  
pain: & pour cause de sa seicheresse il cōfor-  
te lestomac & les aulcū membres. Il est  
diuretique & pource on le coit & seiche au  
feu / & le met oy: chauf sur le v̄tre alēcūte  
des exorziōs & doulērs. Culy q beul-  
lēt deuent gras & engreffer ne le doit buēt  
p̄zōre pour nouriture/ ne pour médecine  
pour sa seicheresse/ ne au v̄terulx q beullēt  
engēder dō sū en leur v̄tre/ mais ceulx  
le doit buēt p̄zōre qui veullēt oster de leur  
corps & coriger les humeurs supflus et

amesgrit leur chair.

De pannic.

Chap. xlv.



Annē desire autelle terre cō-  
le mil: & se seme en tel tēps et  
en telle maniere cō le mil / et  
ne cōtēde poit pl⁹ de semēce au  
semer de lūg q de laulre / & se nettoye aisi  
lūg cō laulre / & se peult semer entre les se-  
ues les chēches les fastolz & les v̄ignes se-  
lon la doctrine baillie du mil. Il est vne  
maniere de pāntē q croist & est parfaict en  
peu de tēps / & se peult semer aps les mois-  
sons aulcūes quāt les chaumes & esto-  
bles sōt casses deux fois ou trois. Il v̄tē  
trespiz terres biz arēes & les motes cas-  
sēs si il nestoit tēps d trop grā seicheresse.  
Selon ysaac le pannic est semblable au  
mil en forme & en nature/ mais il nourrist  
motns & si seiche pl⁹ le ventre & setre. On  
le p̄t en diueres manieres / & selon ce il a  
diueres operatiōs/ mais en q l cōque ma-  
nere quil soit p̄ma il v̄ault mieulx q le  
mil. On le cuit aulcūes fois auēq greffe  
ou hulle / & aulcūes fois auēq lait de che-  
ure ou damādes / & v̄ault mieulx cuit avec  
greffe po:ce q il perd sa seicheresse & achert  
dōne saueur & dō nourrissement / & perd sa  
force de setter le v̄tre. Et q le cuit auēq  
lait il v̄ault mieulx q celluy q est cuit en  
eāue / il ya deux manieres de le cūre en  
eāue / car on le p peult cūre tout casse ou  
molu et casse a la meule. Qui le cuit en-  
tier on luy doit oster lescorce / & quāt il est  
cuit en ceste maniere il est gros & dur a de-  
geter / & si nest poit serrāt le v̄tre pource q  
il fait tout descēde en bas pour son grā  
pops. Et q le cuit molu ou casse lō met en  
vne mesure de pāntē dix mesures de eāue  
& quant il aura beulu deux ou trops foys  
on le frotera au p̄ doigt & le contera lon / &  
puis se doit cūre celle coulure. Jusq a  
ce q lē soit dure / & ainsī il sera bon & p̄fist

table amager & p<sup>r</sup> leger a digerer et plus  
delle q les autres & plus stiptique.

**Des pois.** Chap. pp.



Les pois est grain rond blanc &  
gros et le seme lon en sep<sup>r</sup>embre  
ou en octobre et en ianuer ou  
feurier: et si comme se cuise il  
hault mieulx en terre legere et pouceuse  
& en lieu tiebe & tps moiste & souffist au se  
mer des deu pps dune corbeillonnee a dne  
tournee de beufz / & le doit lon cueillir quant  
les escorces sont seches & les grains durs &  
au decours d la lune & pres du default. Le  
pois est froit au p<sup>m</sup>ier degre & attrape en  
tre sec & moiste. Lescoce en est stiptique et  
quant il est nettoye de lescoce il en hault  
mieulx & engorde meilleur nourriture & si  
ne fait pas en fleurs & ventositez come la  
feue & si est bon a vser en este & en chauldes  
contrees & bien prouffitable.

**De speautre** Chap. ppj.



Peautre est grain assez cogueu et  
p a diuersitez / car lūg est plus pe  
sant q lautre & est meilleur & le p<sup>r</sup>  
leger est le pire. Il demande tel air et telle  
terre cō le fromēt: mais il se desēt mieulx  
en terre mesgre q le fromēt. Il biēt tresbiē  
en croye & en plain chāp. On le seme en tel  
tēps & en telle maniere cō le fromēt: mais  
il fault deu corbeillers de semēce en dne  
tournee de beufz & dne corbeillonnee de from  
mēt y suffist. On le cueille & nettoye cō le  
fromēt & en telle maniere & le cueille lon tū  
tost aps le fromēt po<sup>r</sup>ce q il meurt p<sup>r</sup> tard:  
& aussi le conuient battre / mais toutesfoi  
quant il est hors des pailles on le rebat plus  
sieurs foyz pour loier de ces atrestes et le  
nettoyer. Le speautre est de attrapee qua  
lité & est tresbōne nourriture pour beufz et  
cheuaulx & telles bestes / & aussi en peuent  
biē les g<sup>r</sup>as vser pour ce q le pain de speaul  
tre est atrepe & leger. Et pour ce q mesle les

trois pars despeultrre et la quartē partie  
de feues on en fait tres bean pai & bō pour  
cause de la legerete du speaultrre & si est bō  
tel pain po<sup>r</sup> la famille q le fait distgēmēt &  
par air si cōme il est dit dessus du fromēt.

**Du seigle.** Chap. ppvj.



Seigle est grain cōmun et na q  
conq diuersitez il beult air cōmū  
cō le fromēt & si lendure biē plus  
froit cō en mōtaignes / car il est  
plus fōst meur. En may & en iung est bō de  
trancher les rainceaulx es bois des mon  
taignes & puis quant ilz serōt seches les ar  
doit en aoust & mētre en cōbes & aps espā  
se ses rendres ou on doit semer le seigle &  
il biēt tresbiē en celle annee & puis doit  
on laisser reposer la terre par sept annees &  
aps recōmēcer cō dessus. Le seigle demā  
de terre sablonneuse & delte / mais toutes  
foys il biēt meilleur en terre grasse & chāp  
plein & ouuert. On le seme en tel tēps cō  
me le fromēt & haultroit mieulx de estre  
seme auāt que apres. Et souffist au semer  
de dne corbeillonnee pour dne tournee de  
beufz. On le cueille aussi & nettoye cōme  
le fromēt. Et florist enultron huit tours  
vers la fin dautel et le cōmēcemēt de may  
es lieux atrepez & en ce temps on ny doit  
point toucher & quant la fleur en est cheue  
il croist aps par quarante tours iusques a  
tant q il est meur & est plus fōst meur & doit  
estre p<sup>m</sup>ier cueilly que le fromēt / et est  
batu & nettoye par semblable maniere cō  
me le fromēt. La substance du seigle est  
cendāte & moult disqueuse / & pource est bon  
de le mesler avecques mistique ou mistice: &  
le mil & les feues & telz grains a faire pain  
pour laboureurs et la famille: car ilz sasse  
blent et loingnent trop bien en dne paste.  
Et q seroit le pain de seigle seulēmēt il ne  
se tiēdroit pas biē ensēble atncols se froit  
seroit & biserot. Ad vse peu de seigle toue



seul & tout pur sans y loier & mesler autre grain pour la cause de souffrir. Autrement dit q'il est de nature d'orge: car il est froit et sec au p'mier degre & si nourrit motins q'le froment. Et se neave brise la cuite des humeurs et aussi fait sa farine. Ung eptisme de farine de segle mis tout hault sur ung drap et de la farine cuite ainsi come ung coletz avecq's pois et colophonie sont ung tresbon emplastre sur dures apostumes et avecques ce le seul bien sur les apostumes chauldes.

**De la vesce. Chap. p'tij.**

**D**es bons de la vesce en deux manieres & manieres: car on la cueille pour blande ou pour avoir de la semence. C'est tresbonne viande pour cheualx po' beufz et

autres bestes tant de l'herbe cōe de la semence. On la doit semer en janvier & en fevrier & nō pas au mardy quāt la roussee y est: mais quāt le soleil aura secche la roussee/ car lō a trouue par experience q' la vesce ne peut porter la roussee aincois elle en perd sa vertu et sa force. La vesce a telle ppriete q' qui la cueille verte & puis q' tātost aps le champ soit are avecq's ce qui demeure sur terre le chāpen est engresse cōe il seroit de bō fies et si l'herbe et la racine se sechent sur terre auāt q' le chāp soit are elles attrapent l'humour & la gresse de la terre du champ.

**Cy fine le tiers liure des prouffitz champestres et turalp.**

**C**esuyt le quart liure: lequel traicte de la vigne et de ses plantes/et de la vertu de ses feuilles et cendres/et de la letme qui decourt d'elle.

**Chapitre premier.**





**L**a Vigne est bien congneue par deuers nous/ mais elle n'est point congneue es froïdes contrées ou elle ne peult viure. Et pour ce n'ouïsons que cest vng humble et ployant arbrillon moult coru & plein de neup & qui a larges conduitz grand moelle & larges fueilles et trenchées & qui ne peult viure/ bien estre/ ne durer sans tailler/ & sans estre apuée & soutenue d'aucuns autres arbres/ perches/ ou eschafas & dōt la liqueur qui viert de ces grappes que lon appelle le vin est tres precieuse. Les fueilles de Vigne sont tres medocinales/ car elles nettoient & guerissent playes & les cuist en eau/ elles rafraichissent chascun de fievre: & & les met sur lestomac elles adoucisissent grandement le fievre & pointures d'icelluy & si aibēt aux semences grosses. Elles confortent le ceruel & font dormir. Qui doit souuer de la letme elle brise la pierre/ sicō dit Dioscorides. & les aguyent la veue et ostent la lippe des yeulx/ & si valēt cōtre morsure ventmeuse & si restraignēt le vētre. Et aussi la rēbe de celles fueilles vault aux choses dessusdictes & la mesle auerq̃s tus de rue & hyule. Plinius dit q̃ les fueilles de Vigne adoucisissent le fievre & ostēt la douleur de la teste/ & & les mesle auerq̃s farine de orge & les guerissent chaulde arretiq̃. Elles valēt a dissintere. Et si le parit en bois du tus il luy prouffite & aibe grandement. Lescorce de la Vigne et les fueilles seiches restraignēt le seigneur des playes & les guerissent & recloēt. La rēbe de Vigne purge & guerit fistules en briefs tēps & adoucisist la douleur des nerfs/ & remet apoint ceulx q̃ sont contraitz & auerq̃s huile guerist morsure de chīens et de scorpiōs. Et la rēbe de lescorce restitue les cheueulx p̃d̃/ et les multiplie.

**D**e la diuersite des Vignes. Cha. ij.



**M**usieurs et diuerses manières & especes de Vignes sōt selon les diuerses contrées & coutumes/ car les vnes se font par aide de pieux/ & de perches en ordie et se fait en deux manières. L'une q̃ a chūn crp de Vigne a son pieu ainsi q̃ est acoustume en plusieurs parties de l'obardie. Et en ceste maniere quand la terre est mesgre les plates sōt mises a trois piez lune de lautre/ et si la terre est grasse a quatre piez & en moyēne terre trois piez & demy. Et vne maniere y a q̃ sōt estend vne Vigne sur plusieurs pieux & perches & aist le fait on en plusieurs parties de la marche d'acoine & sont plates en telle distance cōde la terre le requiert selon la gresse ou maigreur affin quelle puisse bien apoint couvrir toute l'espace de la terre. Et sont telles Vignes soupes a piez et hores selles n'estoient trop mallemēt hautes & en grand distance. Les autres les taillent en forme dūg arbrēt cōde en prouuēce/ et nōt telles mestier de pieux pour aide. Et sōt faictes par tel ordie q̃ on les peult bien arer et semer de diuerses semences ou en telle maniere q̃ elles sōt si espacées distantes q̃ on ne les peult arer. Et en ceste forme elles sōt loig lune de lautre a trois piez ou plus ou moins selon ce q̃ la terre est grasse ou mesgre. Aucunes sōt faictes en autre ordie a perches et eschafas ou en fourme de petites treilles q̃ sont basses de la partie des souches et hautes de lautre partie: et est ceste maniere gardee en mutine & en plusieurs autres lieux et parties/ & par especial es iardins & esbatemens. Aucunes autres Vignes sōt toinctes a petits arbres fourmeez & ordōnez a ce par les chāps loig lūg de lautre a la volente du seigneur & maistre: toutesfoiz la moyenne & cōmune maniere de distance est de quinze a vingt piez/ et est ceste maniere

gardee es parties de milan. Aucunes sōt plantees es riues des fosses quand on les treuve ou par les chāps empires grans arbres affin quelles coeuurent les biens qui sont es chāps ou es riues et quilz fructifient. Et est ceste maniere gardee en plusieurs parties dytalie en mutine en pulle et en turscane. Et encores aux vignes qui sōt mises et plantees en ordre lon met a aucunes perches et picup & brachettes ou eschelas seulement & estend on les sermens en quatre parties ou en deux sans plus au logard me perches ensemble & sōt liers et est ceste maniere gardee a tarbonne/a cremonne & a pistoue. Et les aucunes sōt laissez gisant sur terre sans aide: et ne se doit faire que pour le default & indigence de la prouince et cepeult estre par especial en montaignes hautes seiches & arces ou les grappes ne pourrissent point pour gester a terre aincois sōt gardees de la grande chaleur du soleil.

¶ De la diuersite des especes & genres des vignes. Chap. liij.



Dult de diuersitez de genres et especes sōt de vignes / car les aucunes doubtent grandement la pluie & la nyule: & les autres ne les doubtent gueres. Aucunes autres doubtent vent et secheresse / & les autres non et les endurent bien. Les aucunes sont moult plantureuses en fruit & les autres en sont peu: et les aucunes dont les fruitz sōt tost meurs & les autres tard. Aucunes en pa qui perdent trop souuent leur fruit en fleur et les autres non: & si est aussi aucunes vignes qui perdent leur fruit par brulure / et les autres sen defendent bien. Et si en est qui sont legerement rompues par le vent & les autres se tiennent bien. Les aucunes doubtent pluye & les autres grande secheresse. Et aucunes ont gros neup especes & durs / & les autres ont les neup loiz lūg

de l'autre. Les aucunes sont bien longues et gros gettes / & les autres courtes & menues & si ont les aucunes grand moelle & les autres petite. Les aucunes ont les feuilles moult entrecisrees & les autres peu / & aucunes qui les ont rōdes & cōtinues. Et sōt les aucunes grappes blanches & les autres noires / & aucunes qui les sont rouges. Les aucunes sont peu de bourlons & grans: & les autres assez & petis. Aucunes sont leurs grains durs & les autres mols: & si ont les aucunes grains durs escorce et les autres tendres & de lier. Et aussi aucunes vignes sont beaultz grains & clers & les autres obscurs. Aucunes vignes portent grains moult doulx et les autres agues vers & aigres. & aucunes qui sont vin bien gardable / et les autres vin qui est de leger corrompion. Et sont toutes ces differēces cleres & manifestes aux hommes sages et experts en cest art.

¶ Des diuerses especes des vignes. Chap. liij.



On treuve moult despèces de vignes et qui sont nommees par diuers noms en diuerses contrées & prouinces. Mais pour ce que les aucunes d'icelles sont meilleures que les autres / Je vueil premierement traicter des meilleures, & escrire les noms & leurs bones conditions / et puis apres sera traicte des autres moins bones affin que ceulx qui en voudrōt planter ou entretenir en aient congnoscance. Et pour ce se dy au premier que il est une maniere de vigne qui porte grappes que lon appelle en Italie escloue qui sont blanches a grains ronds / elle bourlōne assez tard et fait assez bourlōne grans & espes & a la feuille moiennerment entrecisee & si gette en chascun serment. soit vireil ou nouuel deux ou trois ou quatre ou cinq bourlōne / & en est le bois si dur que a peine sōt les sermens ploiez en bas pour la pesanceur des grappes & pour

toffols elle passe mesme de réplir ses bours  
 tions/ & en sont les grappes moult vigneu  
 ses & luisans & sont tost meures. Et en est  
 le vin tres subtil & cler tresparât assez puis  
 sant meur & gardable. Il desire terre mes  
 gre & montueuse & p fructifie mieulx q en  
 aulre terre q la rrauille estroictement/ car  
 elle ne peult nouerir longs getrôs avecq  
 les grappes/ & est cōmunes à brabe & es p  
 ties des mōtaignes de mantue/ & p est en  
 grād espectaulre a hōneur deuant toutes.  
 ¶ Il est vne aulre espee de vigne nōmer  
 albane q bourdōne merueilleusemēt tard/  
 & a vne grappe blāche q a longs grāins/ &  
 faict assez grās bourdōs lōgs & espes & seu  
 crifie moyennemēt/ & a les fuellies moyē  
 nemēt entrecisees/ & en est le boys si dur q  
 il ne se ppe point en bas pour sa charge/  
 & recoipuēt les grāins grād couleur du so  
 leil/ & sōt bīz tost meurs/ & leur meurt acō  
 plie/ & si sōt bīz doulx en saueur/ mais les  
 corce en est austere & aucunemēt amere/ &  
 pource hault mieulx q le vin soit tancōst  
 traict q le laisser bouillir longuemēt avec  
 ses escorces. Le vin en est puissant et tres  
 fort & de noble saueur. Et est motennemēt  
 delie/ & si se garde bīz & lōguemēt/ & de tār  
 q fera enellly plus hastuēemēt il sen gar  
 dera mieulx. Ce vin est en grād honneur  
 en Romantole & a flacū ou on le rraillie  
 tres estroictemēt pource q il ne haultroit  
 riens a lōgs sermens. ¶ Il est vne aulre  
 espee de vigne q sōappelle tribiane/ & est  
 blāche a grāins ronds/ & faictz moult de  
 getrôs & petitz. Et est brehaigne en sa leu  
 nesse/ & porte largemēt en sa bēllesse/ &  
 faict moult noble vin q & bīz se garde. Et  
 est ce vin grādemēt renommē par toute la  
 marche. ¶ Il y a encozes vne aulre espee  
 de vin nōmee grānelate q na q vng pepty  
 debās chasun grāin de tainy/ & sont les  
 grāins aulcunement lōgs & tres clers/ et

faict vng vin tres cler puissant durable &  
 de noble saueur & odeur/ & est prise tres grā  
 demēt a rardēne & es ptes de nuit. ¶ Il  
 y a vne aulre espee de vigne q aucuns  
 appellent malice ou faracle qui a grāins  
 blācs & ronds & trouble & delte escorce/ et  
 poise merueilleusement/ & se deffend assez  
 bien en terre mesgre/ & faict vin moyenne  
 mēt bō & puissant/ & nēst pas moult soub  
 til ne durable/ et est ce vin tres bien prise a  
 Boulongne. ¶ Il est vne aulre espee de  
 vigne q lon appelle gargantue q est blan  
 che et rōnde/ et merueilleusement doulce  
 clere & luyfante/ & de couleur doz/ & a grosse  
 escorce/ & est plus gardable q tous les aul  
 tres & tres plantureux en fruit par espe  
 cial la femelle/ car le masle ne hault riēs.  
 Les grāins du masle sōt lōgs & de couleur  
 doz/ mais il est du tout brehaig. Le vin en  
 est moult grādemēt subtil cler tresparāt  
 et de petite puissance et assez durable. Et  
 est ce vin de grād reputacōn a Boulōgne  
 et a Pade. ¶ Il est aussi vne aulre espee  
 de vigne appelée albanque qui est assez  
 blāche & non luyfāt/ & est pletine de taches  
 et rōde & merueilleusemēt doulce & q faict  
 bō vin & tres doulx/ & en aucunes annees  
 est brehaigne/ & en aulres bien plāturus  
 se/ & qui la taille estroit elle est brehaigne/  
 et qui la taille longue elle est assez plantu  
 reuse/ & est en grand honneur en aucunes  
 contrres de Boulongne/ & par especial au  
 bourg de pantic. ¶ Il y a vne aulre es  
 pe de vigne q lon nōme buranpe q a grap  
 pe blāche moult doulce & belle/ & fructifie  
 bīz es arbres. Et si y a vne aulre espee de  
 vigne nōmee frigou qui nēst pas plātūsāt  
 a māger/ & est moult plāturus es arbres  
 et pource est elle bien cōpetent ou les gens  
 pillent & robēt les vignes/ & sont ces deuy  
 de rraies appees a pffort par deuant tou  
 tes aulres. ¶ Lon trouue deuy aulres



especes de vignes a grappes blanches nō  
mees muscatel & linariā ou linanica & cō  
bien q̄lles soient de grāde reputation par  
deuers aucuns touteffois par deuers no  
on les tiēt les moins bōnes a māger & par  
experiece pource q̄lles apoztēt trop peu de  
fruit ou q̄lles doubēt la pputne et sōt tres  
bōnes a manger quand elles sont sur les  
arbr̄s mais es vignes espesses & pres de  
terre elles biennēt a peine a bien & ne plai  
sent point. ¶ Il y a aultres especes de vi  
gnes q̄ portent le vin grec & le vin de gar  
nache & cōbien q̄ par deuers nous elles fa  
cent bons vins touteffois elles sont peu  
de bouriōs. En coztone grapoſe ſupolane  
& luzina elles sont bons vins & si sont par  
aucūns ans merueilleusement plantureux  
et portent grans bouriōs mais elles sont  
le plus souuent deſtituees de leur fruit en  
leur fleur ou au moins y ſeuſſēt grāde de  
faut. ¶ Des vignes noires lon en treuve  
moult de tresbōnes & aucunes qui valent  
peu. Les bōnes sōt grilla & ſiziga lesq̄lles  
sōt appellees par aultres nōs merdegana  
& rubiola & sont ainſi cōme dune cōbleton  
car elles sōt vng petit noires & portēt cha  
cun an assez de fruit & ont les grains lōgs  
et leſcorce ſubelle & delte & cōmunement  
le lus creue leſcorce et en sont les raisins  
beaulx et platsans. Elles ne biennēt pas  
biē en mōtagne mais elles biēnent bien  
en terre chāpeſtre. touteffois il ya aucune  
difference pource q̄ ſiziga porte le plus no  
ble vin mais elle en porte le moins pource  
quelle a petiz getiōs cōbiē q̄lle en face plu  
sieurs & si porte petis raisins. Et grilla si  
fait tout le cōtraire. Et abondēt ces deux  
especes de vignes a boulongne & en plu  
sieurs autres lieux. Ad treuve vne aultre  
espece de vigne dont les raisins sont tou  
ges q̄ lon nōme rubiolon. Elle fait et rap  
porte merueilleusement de vin mais les

raisins non sont pas delectables a māger.  
Elle demande terre tresgraſſe et pleine de  
ſiēs & hait les ombres & est moult haſtiue  
en fructifier. Elle fait tresbō fruit & en est  
le vin puiffant & se garde bien & est en grāde  
reputation en ces parties. ¶ Il est vne aul  
tre espece de vigne nōmer mayolus q̄ fait  
vne grappe tresnoire & meute haſtiuement  
& fait beaulx lōgs & espes bouriōns & en  
sont les raisins doulx en ſauueur & fait vin  
dur & q̄ bien se garde & est assez plantureux  
se & si biēnt bien en terre pleine & en mōta  
gnes & est ceste vigne tout au tour de bou  
lōgne. ¶ Ad treuve vne aultre espece de vi  
gne nōmer duracā merueilleusement noi  
re & a lōgs grains dont le vin est noir ou l  
tre mesure & est ce vin bō en terres moſtes  
et pleines deau mais en montaignes et  
lieux ſecs il ne vault riēs & ne peut vend  
en telles terres. ¶ Il est vne aultre espece  
de vigne nōmer gunuareſca. Les raisins  
nē sōt pas moult noirs mais ilz sont lōgs  
& auāt q̄lz ſoient meutes toutes les ſurilles  
chērent & sont en ſauueur poignant & aigre.  
Elle fait souffiſammēt de fruit & a peu de  
bouriōns mais elle fait tresbon vin & ſe  
garde longuement. Les raisins ne sōt pas  
cōmunement māgez des oiſeaulx des chēns  
ne des ennemis pource quilz ne sont pas  
doux. Ceste vigne est en plusieurs lieux  
es mōtaignes au tour de boulongne. ¶ Il  
est vne aultre espece de vigne nōmer bima  
rlonus qui est pareille a la precedēte en ſor  
me en ſauueur & en dure mais elle a plus  
grāde bouriō & plus gros grains & si fait  
plus de vin mais il est moins bon & demā  
de ceste vigne plus graſſe terre q̄ laultre et  
est en plusieurs parties autour de boulongne.  
¶ Encore ya vne aultre espece de vigne nō  
mer paderinga q̄ a moult de grains et mōlt  
gros & espes & mōlt de grappes & fait gros  
vin & bon en puer quand il biēnt en bonne



terre mais il ne dure point eneste. On le  
 treuve es parties de boulongne et de plu-  
 sieurs autres citez aussi mais il a diuers  
 noms en diuerses cōttees. Plusieurs au-  
 tres especes de vignes sont qui sōt noires  
 moult louers pour diuerses cōbitōs si cō-  
 me pignolz qui sōt moult aymez vers mi-  
 lan & sont bon fruit vers nous. Et cōde vne  
 autre vigne appelée albarica qui double  
 moult cēpeste dosage & fait cruel & dur vin  
 Et cōme vne autre nommee baranaelenti-  
 na & portina lesq̄lles la soit ce q̄lles soient  
 de grāt douceur & quelles facent bien bon  
 vin toutesfoies elles sont ainsi comme bres-  
 haignes pour ce q̄lles doubēt trop cēpeste  
 & puine. Et aussi salmunga & musca qui  
 sont grādemēt noires & auēq̄s ce melego-  
 nus qui est la plusfōi noire de toutes les  
 autres. Et aussi canucula dont la grappe  
 est tresbelle & se garde tresbien. Et sont en-  
 cores autres especes de vignes q̄ ont les  
 grappes rouges si cōme curapsum qui est  
 tresboulce et se garde bien / mais elle nest  
 pas moult plācureuse en fruit. Cest aus-  
 si plusieurs autres especes de vignes sou-  
 uages q̄ lon appelle labrujqs dont les au-  
 cunes sont blāches & les autres noires &  
 sont moult petites grappes & petitz grais  
 & sōt en haies despines vertes & en arbres  
 & croissent de leur mouuēmēt sans autres  
 labourage & q̄ les laboureroit et tātilleroit  
 elles deulendzōit franches & porteroient  
 plus gros grais & plus grosses grappes.  
 Celles qui sont noires taignent le vin et  
 le clarifient quād on les met entieres ou  
 bag peu cassées dedēs les tonneaulx & ne  
 blessent poēt la saueur du vin. Et les grap-  
 pes blāches aussi clarifient le vin blanc  
 & aussi le purifient. Cest pa aussi aucunes  
 especes de vignes q̄ ont grosses grappes &  
 dures q̄ lon appelle pergule ou hyomeste  
 dont les aucunes sont blāches & les au-

tres sont noires & les autres rouges. Les  
 aucunes ont grains ronds les autres bi-  
 tōge & les autres moyē: & autres q̄ ont  
 les grains reteurs. Et de toutes ces es-  
 pes les aucunes sōt hostiues en meuter et  
 les autres sont tarbiues. Et pource vous  
 puez eslire celles q̄ mēulx vous plairōt  
 pour manger car on ne les plante pour au-  
 tre cause pource q̄ on nen fait point de vin  
 cōbien q̄lles soyent bien cōuenables pour  
 faire vertus bien agu aigre & poignāt.

De lait et des places conuenables  
 aux vignes. Chap. v.



Sciel est de moyēne qualite &  
 doit plus tēdre a qualite tēde  
 que a froide & plus a seche q̄ a  
 trop moistie ne trop ombage.  
 Mais par deuant toutes choses entre cē-  
 pestes & vers les vignes doubtent la gas-  
 lette pour la froideur. Mais le vent de  
 mēdy les engroisse & les aide & anoblisset  
 pource doit lon regarder si lō y aura pē ou  
 moins de vin & si il sera bō ou meilleur / &  
 quāt aux places & aux sieges des vignes  
 est assauoir q̄ les chāps et les balces ou il  
 ny a pas trop deau portent le pē de vin &  
 les chāps & les costieres dēpres & q̄ se sen-  
 tent doulx si portent le plus noble vin. Et  
 deudā scauoir q̄ en froibes contrēs q̄ sont  
 mōtueuses les vignes dolbūt estre mētes  
 vers mēdy. Et en chauldes contrēs vers  
 sepiētion & en cōttees atreperes vers ozit  
 ou si mestier est vers occitēt afin q̄ p telle  
 diligente subtilite la qualite q̄ les autres  
 epcebe soit atreper pour q̄ ce epce moult  
 aux vignes. Si doit lon mettre la vigne q̄  
 resiste biē cōtre la peutine & gros atre la plā-  
 ter en lieu plain. Et es costieres celles qui  
 demābent le secc. Et en terre grasse les vi-  
 gnes gresles & biē portā les vignes se-  
 mes qui portent largement en seche terre  
 mes grā p froide. Et celles qui se pūuancēt

deffre meures deuant l'uyer en lieu froid & plein de nues. Et telles q' portēt durs raisins / q' q' fleurissent le mieulx & pl' seuer mēt être les challines en lieu d'eteu. Et celles q' ont les grains pl' rēdres en lieu chauly & moistes. Et celles qui ne peurent porter pluyes en lieu secz. Et assy den dire au mois d' parolles lō doibt eslire les vignes q' de leur nature destrēt lieu con traites a ceulx ou elles ne peuuent durer. Mais toute cōtée plaisante & cōuenable pour semer est bōne pour toutes manieres de vignes: & le sage hōme q' aura esprouue & expectmēte aymēra ce q' dict est & ordōne ra des choses assy q'elles se deurdōt ordōner.

De la terre qui est cōuenable aux vignes. Chap. vij.



La terre po' plāter les vignes ne doibt estre trop espesse / ne trop delice: mais elle doibt estre au dēle / et ne doibt pas estre trop menue trop gresse ne trop fume cōbiē q' siēs y soit bon / & ne doibt pas estre trop platne chāpaigne ne trop roide mon taigne ne trop seiche / ne huyseuse / ne sa lee / ne corōpue / ne telle q'le doibue bleuer la saueur du vin. Aoz q' aultres aultres pays pl' durs ou les vignes sōt ferties de geles & de froidures / ou les geles sōnt grādes & solib' portēt tres belles vignes dont les racines sōnt refroides en este / & l'humour detēue & gardē / mais q' la glāce soit dissolte & le chāp pterreux / & les pier res rōndes & bien mouuables / & q' toutes ces choses sōnt meslēs auēc q's trēs grādes moies / q' lō mette des saulx & oziers au tout de la terre: car pource q'elles aurōt froidure & humeur les racines ne mourrunt point de soit ne de seicheresse. Apres les liurp ou la terre & saue deuant des montaignes en terre mēgēteuse si bonne mais la saue argille se se est p'prie / doib

sablon & rouge au forte terre est meslée sont bons. Terre sablonneuse fait route la vigne estre meslée q' ny met gras siens. Ce seroit forte chose q' vigne venist bīe & repēnist en terre rouge / & si elle y venoit & repēnot q'le peust estre nourrie en icelle: & certes telle terre est aduersaire aux aultres gentes de terre: car elle ne recoit humeur attrēpee ne du soleil ne de rousee de pluye ne de seicheresse pource quil y a tousiours trop de lūg ou de l'aultre: & si lon en trouue aucunes attrēpee cest la meilleur / & p'espécial celle q' est la pl' delice. Mais cōgnoissons la terre prouffitāble pour les vignes par les signes q' sensuyuent. Si la couleur de la terre est du corps d'elle & vng peu maniable / & q' les arbres et herbes q'le porte solēt rēdres doulx purs & netz / logs & fructueux cōfōrt pērters sauuages / pruniers butifons & rēz arbres / & q'z ne soyēt port rōgneux bossuz mesgtes ne b'chāings telle terre est bōne. La dernière cōbiē de la terre ou y aura eu vielles vignes si la necessite le requiert il fauldrā ater icelle terre par plusieurs foyz / & assy q' toutes les racines des premieres vignes solent toutes extēpees et otees / et assy toutes les tiges et cepes / & lors on y pourra planter seulement nouuelle vigne.

De la nouretture & disposiciō de la terre ou lon doibt plāter vigne. Chap. viij.



Il doibt souz houer et labou rer la terre ou lon doibt planter la vigne: cest assauoir en lieu secz au mois de septembre ou doctobre / et en lieu moistes en januer en feburier ou en mars / & lors on la peult plāter. Et se peult faire ce que dict est en troy manieres: cest assauoir d' souz route la terre / ou de faire petites fosses / ou longues ruyeres: car quād la terre est d'ice lō doibt souz y semer tout le chāmp a ce que les

herbes sauvages ensoleilées? hays pour y planter vigne toute nouvelle. Et puis on fait des fosses pour retentir l'humidité qui sont larges de trois pieds ou de quatre et hautes d'un pied en lieu mouillé ou de deux en lieu sec. Et si ce est vigne qui couvra après souz a hays ou a piez on la laissera au soleil pour ce qu'elle est nourrie en la fosse de la vertu du soleil. Et d'après être ces fosses loing l'une de l'autre de trois ou de quatre pieds en terre meuble et mesurées de cinq pieds en terre grasse et de trois pieds et demi en terre médiocre. Mais si l'on veut arer les vignes on ne la laisseroit toujours entre les ruyeres cinq ou six pieds qui ne seroit point arer ne fosses. Et qui voudroit que en aucun temps la terre feust arée & semer pour escheuer les dépenses & pour avoir plus de fruit il conviendrait faire que l'une fosse feust loing de l'autre neuf, dix ou douze pieds ou tant comme l'on voudroit à l'une vigne feust loing l'une de l'autre. Et quand par l'espace de quatre ans la vigne seroit creue & grande l'on pourroit y planter par belle ordonnance vigne par tout & replanter toutes les espaces & quelle soit plantée en fosses tres espesses afin qu'on puisse prendre et tirer de chascune partie aucune chose et le remettre de chascune par ordonnance & par ce faire deux vignes de nouvelle ordonnance et que la tierce demeure et que son face ainsi des autres & ainsi tout sera tost accompli. Et du surplus de la maniere de faire les fosses et les trous pour planter la vigne et des passeaux bouter en terre ne sera point fait de mention pour ce que les vigneron & plusieurs autres personnes en ont assez connoissance.

En quel temps on doit cueillir les plantes de vignes et les autres plantes & comment on les doit garder & porter en loignes parties.



On peut cueillir les plantes de vignes quand on les veut replanter & aussi les peut on cueillir par avant: mais qu'il soit bien gardées. Et si le meilleur temps pour les cueillir au mois de doctobre quand les feuilles commencent à cheoir & qu'il y a encore une grande partie des feuilles pour ce que la chaleur de la vigne est encore espandue dedans les raisins: & quand les feuilles sont toutes cheues pour la geler les raisins & n'est point de chaleur naturelle pour ce qu'elle est lors retirée à la racine dedans terre et ne s'écoulera pas bien telles plantes pour ce que le temps leur seroit contraire: & aussi le temps de mars est bien convenable pour cueillir plantes pour ce que lors la chaleur retourne aux raisins. Plusieurs causes & manieres s'en font de cueillir les plantes. L'une est l'on arrache la vigne en terre & ne soit pas trop grosse pour ce qu'elle doit être plus mesurée que la terre ou on la veut planter. Item l'on doit prendre le gerdon de la vigne moyenne & non pas de la plus haute ne de la moindre & qui y ait cinq ou six bords de space loing de la vieille vigne car ce soit creux qui mieux retienne. On doit aussi prendre les gerdons de vigne plantureux & bien portés. Et ne cueilles pas la vigne doulce être d'être plantureuse si les raisins sont portés ou deux grappes: mais quand elles se rompent et baissent pour l'abondance du fruit & quand elles en sont pleines de toutes parts soit son signe de fertilité et de plante. Et par ce on avertit qu'il s'en faut si les vignes ont été plantureuses par les signes des demourants des queues des grappes qui en auront esté copées. Columella dit qu'on le peut cueillir par la noblesse des raisins & ne souffrir pas d'un seul: mais de quatre ou de cinq ou plus & qu'il soient durs & forts & qu'il ne soient pas de vitellz semés pour ce qu'ilz

se corrompent et pourrissent bien souuent.  
**L**a mesure de la place doit estre selonc ce que dict Paladius du long d'ung coultre: mais il me semble qu'il doit estre plus longue par especial en lieu declin & en montaignes/costieres/es lieux secs/& quant on la plante en fosse & on la ploye on la doit premierement purger des racines & des grans & bours & les mettre en telz lieux que le vent ne le soleil ne les puissent seicher et quilz ne soient point bleuez par especial sous terre/& quilz soient bien gardez par quinze iours ou plus. Et qui veut porter loing plantes de vigne il doit prendre fructe ou pailles de froment molles & les mesler avecques terre ou boe/& en couvrir & enueopper les racines des plantes/& puis les mettre en ung sac ou en aultre chose/& les bien lyer par deuers les gros ches & les racines/et les garder du vent et du soleil. Et si le temps estoit trop sec on pourroit aucune fois mettre les plus grosses testes en eau/et ainsi on les pourra porter bien loing sans dommage ne perudice.

**Q**uand et comment on doit planter les vignes. Chap. lv.



**D**es de septembre & d'octobre les vignes doivent estre plantees en lieux froids et en lieux attrepez es moys d'octobre et de mars & en lieux chauds es moys de novembre & de february. Mais toutes fois que en tous ces lieux si ilz sont moistes & chapestres & bas que on y plante apres puer doit estre que la chaleur des vignes ne soit estainte de double humeur d'air de la place come de lyer. Et si les lieux sont froids et en montaignes on y peult planter auant puer: et es lieux attrepez on y peult planter/et auant puer/& apres/& les doit lon planter par beaultemps quand la terre est ung petit moist & d'ailleur il n'y a nul fruct

avec & seiche & trop moist & boaise. Quant on plante vigne par ordre on la plante en trouz faitz de pieux ou de instrumens de fer/& la met on deus sermens et est bon de mettre dedans les trouz de la terre de l'air de la crope ou du fens ung peu sus au milieu du trou/et le remenant de crope ou de sable. Et si on les plante en fosses moyennes petites ou profondes pres de aucunes plantes & soient en bas & en hault on les doit planter loing l'une de l'autre & y mettre de la terre/et la ferrer & fouler aux pieux. Et ne doit lon point puer ne tondre la vigne au planter ne la travailler pource que lon empescheroit ce dont la racine doit venir. Et doit on laisser deus gettons sur terre beaultemps & grans: Et ou la terre est grasse on doit laisser grans espaces entre les plantes & en la mesgre/car il y fault trois pieux & demy en terre mesgre/et en grasse terre quatre pieux. Et aussi selonc la diuersite des vignes l'on doit faire en diuerses manieres. Et pource que au liure auroit moult de paroles de petit profit le men passe a ceste: car il n'est vigneron qui ne les sache ordonner/ & si en est assez dit cy deuant.  
**Q**ui veut nourrir arbres en vignes il doit prendre deus vignes bien racinees & les ployer & abaisser/& quelles ne se entretouchent des racines/& les loindre aux costez des fosses. Et selonc ce que dit Varro l'on ne doit point remplir les fosses ne les acroplir deuant ung an pource que ce fait entrainer la vigne. Et le croq qui soit bon en lieux froids/mais non pas en lieux moistes pource que la pourriture legerement pour humeur venant que ne la couueroit de terre. Les arbres dont on peult peupler vignes et champs sont oumes/saulx/peupliers/fresnes/cerisiers/coulbriers/et leurs semblables: mais n'en poudes user de saulx & de peupliers fors que en lieux moistes/et doit estre la vigne



gne loing des arbres deuy ou trois piez  
qu'ilz n'eschient la vigne. Qui veult tras-  
planter vigne on la peult planter en vng  
cozbillon de ozlers clers et emplir de terre  
et puis le mettre en terre & la elle se enraci-  
nera & pourra lon porter cozbillon & tout et  
transplanter et puis le cozbillon se pourri-  
ra & vauldra vng fumage. Et aps met cō-  
mēt lon doit faire hayes & fosses autour  
de la vigne/mais chū le sct pour garder  
les vignes des po'ceaulx & autres bestes.  
¶ La maniere des prouuecaulx de plan-  
ter leurs vignes est bonne es lieux ou les  
vignes sont plantées en ordie cōme arbres:  
& elles sont en pareille distāce l'une de l'au-  
tre/mais lon ne met en vne fosse que vne  
plante et est bō de le faire ainsi en deuy rē-  
ges/mais on en peult bien mettre deuy en  
vne fosse en la tierce rege: affin q si il y a  
aucunes plātes des deuy reges q faillēt  
on y po'ra secourir de la tierce rege et q en  
mettroit deuy en chascune rege & elles be-  
noier toutes a biē il couideroit oster la pl<sup>e</sup>  
foible & pource doit on regarder la face du  
ciel & l'air aussi quāt lō plāte les vignes.

¶ Des boutions gettons et renouvel-  
lement des vignes. Chap. v.



¶ Multiplicatiō de vignes se fait  
aucunefois par raiceaulx po<sup>r</sup>  
ce que souuent lon met vigne en  
lieu buibe au qī selon l'ordie il  
deuroit auoir vigne et il n'y a rēz & aucu-  
nefois q au lieu d'une vigne lon y en  
met vne noble & bonne et y plante lon ser-  
mens beaulx & bons & aucunefois es cir-  
confāces & circōferēces on les prouingne  
et les tuerb on affin quelles poier plus de  
vin & quant lon tuerb les sermens au lieu  
ordonne ou on le fait hastiuemēt quant le  
sermēt est long ou par diuerses fois et par  
diuers ans quāt les sermens sont courts/et  
ce doit on considēter en toute multiplicatiō

elon de vigne alle alle soit. Et si lon veult  
planter bonne vigne au lieu de moins bō-  
ne on le doit faire hastiuement/& oster la  
moins bōne/ou plāter la bōne a vng piez  
loing de l'autre & quant on aura cueilli le  
fruit oster la moizze/& y mettre la bonne  
en lieu. Et quāt on la veult attraire aup ar-  
bres on la doit mettre dūg piez loig a tout  
le moins. En toutes les manieres dessus-  
dictes il couiert mettre du fies sur terre en  
fosses emps la vigne et entour et nen soit  
poit mis dessoubz la terre au lieu ou la vi-  
gne est plāte pource q autrement la vigne  
secherroit ou vauldroit plus pour l'excēsiue  
chaleur/si ainsi n'estoit q lon y metist vng  
peu de fies vireil et meur dont la chaleur  
seust hors. ¶ Lon peult faire telle ppaga-  
tion de vigne ou en fossioir toute la vigne  
ou en retournāt & retuerbant les sermens  
en forme dūg arc sur terre & laisser vne par-  
tie de la vigne en la fosse. Et si elle a ainsi  
estē par deuy ans ou par trois on la doit  
retrencher & est le meilleur aps trois ans  
pource q la foiblesse des racines de deuy  
ans ne seroit pas assez souffisānt po<sup>r</sup> la nou-  
uelle vigne. ¶ La vieille vigne q lōg tēps  
a fructifié & porte plusieurs raiuceaulx si  
se peult renouveler en temps deu par disti-  
gent labourage & cōuenable & par bien fu-  
mer ou biē retrencher ou par sablon en lieu  
plein de crole ou de crole en lieu sablonneux  
ou par grāb retrenchement quand la sou-  
che est pleine de lus & d'humour. Columel  
la dit q si lon trence vng grāb getton de  
vigne avecq vng tronc entier & on le plā-  
te en ferme terre bien estroictement et que  
lon le fume et q dedens le tiers ou le quart  
piez loing de terre on le boute en vng trou  
fait dūg costel agu & que la fosse soit sou-  
uent enter et ordonnee il en vient souuent  
germe dicelluy en printemps et gette ma-  
tiere de vigne dont la vigne est rappareillē



lee. Mais si le tronc estoit corrompu de Vieillesse on le doit trancher en mars empres terre ou vng petit deffoubz affin q̄ quant les gettons qui seroient venus du tronc si fissent trenchez & la vigne renouvellee. Du quant la vigne qui est seule aura gette trop loing ses branches portans fruite lon ployra lune des branches bien loing de la vigne et quant il gettera hors de terre on l'apuyera a la vigne & apres deux ans on tranchera la Vieille vigne. Si vignes doiuent estre renouvellees & elles sont toutes bonnes & nobles soit fait de toutes cōs dessus est dit: & si elles sont toutes mauuaises on les doit toutes extirper & arracher racines et tout. Et si elles sōt bōnes & mauuaises ensēble lors lā otera les mauuaises avecques leurs racines & fichera lon pleup en lieu & puis on y plantera de bōnes vignes & nobles & mettra lon en chascū lieu deux gettons pource q̄ si lung fault q̄ lautre recueure q̄ lon mette du fies en chascune plate. Mais qui les ploye lon ne doit enfouyr en terre q̄ vng getton en vng lieu et laisser les racines en leur pprie lieu. Toute la plantation des vignes peut estre faite en octobre et en nouembre aussi en february & en mars quant la terre nest trop dure ne trop molle/et doit on planter en lieux pleins deau apres yuer et en lieux secs deuant yuer: lon doit planter en terre pleins ne le parfond dūg pied et en costiere deux pieds. Toutefois celle qui est faicte auant yuer est la meilleure mais q̄ la terre deuant les racines soit bien disposee & les racines bien fermes sicōme dit paladius.

**C**ōment on doit enter et enesfer les vignes.

Chap. xj.



On peut enter vigne sur vigne & aussi en arbres & se peut enter vigne sur vigne en deux manieres. L'une au tronc & lautre

en la branche. Pour enter en tronc la maniere est telle. Il cōvient choisir vng tronc ferme & plein dhumeur & q̄ ne soit point trop Vieil & le trancher empres terre ou deffoubz terre demy pied poce q̄ si reprent mieulx q̄ sur terre. Partron escript q̄ la vigne q̄ lon veult ēter doit estre tailliee par trois tours auant q̄ on la doyue enter affin q̄ le pces de lhumeur du troncq̄ si ysse hors auant q̄ on l'ente ou q̄lle soit vng peu trenchee dedās elle quant elle sera enter affin q̄ lhumeur q̄ y Vieilz daillieurs sen puist mieulx fluxer & decourir. Les gettons q̄ lā doit mettre au tronc doiuent estre fermes & ronds boursillōs a plusieurs & espes & a plusieurs oeilles et en sera laisse au getton deux ou trois oeilles par dessus l'ente & se doit tere le getton que lon veult bouter a vne part du long de deux doigtz & de lautre part lā doit garder lescor & si doit lon garder q̄ lon ne blesse la moelle et le tere doucement et mettre au trouq̄ en telle maniere q̄ lescor du getton se toingne a lescor de sa nouvelle mere et aps soit appareille & lie ainsi cōme dessus est dit au chapitre des entes & si la chaleur du tēps blessoit les couuertes & fleurs on y pourroit mettre vng peu deau au psoirs pour tōpre laideur du soleil. Et quant le getton aura boursillōne & q̄ le boursillon sera parcreu on le liera doucement a aucun eschelas sans le fort estraindre po' sa tendeur. Et pour enter dedās terre on luy doit alder en assēblant aucune bōne terre entour ou du siens pour le nourrir. Mais les aucuns prennent vng long getton avecques vng peu du Vieil & q̄ soit du gros du tronc ou moïdye & les toingnent ensēble aissē cōme dessus est dit au chapitre des entes. Et lautre maniere de enter vigne se fait en deux manieres dont lune q̄ est la meilleure si est q̄ lon prengne vng getton nouuel & soit mis en la trenchee dune branche

pres du bourtou/ & puis q il soit lye doul-  
ceinēt dung drapel & appareille sans trop  
estraindre/ & que lon y mette de largille et  
quelle soit bte couuerte. L'autre maniere  
de enter Vigne en Branche si est de trēcher  
la Branche au trauers iusq̃s a la moelle/ &  
q lon oste auant du getton qui se doit en-  
ter/ & puis soit mis en la playe de l'autre/  
& q̃lz soyent lyez ensemble bien & cōuen-  
ablement/ et elles se reprēdrēt ensemble/ et  
fructifierōt bien ce dict maistre Albert. Et  
ma esle afferme par Vng hōme moult ex-  
pert que il auoit perce dung tarter Vne Vi-  
gne iusq̃s a la moelle/ & quil y auoit mis  
Vng getton Vng peu rez & bte ppe/ & la fi-  
che dedens/ & q seust reprins sans tren-  
cher la Vigne/ & selon raison si elle eust este  
trencēe elle se deust estre encores mieulx  
reprins. Et aussi y a Vne autre maniere  
q lon trēche la Vigne q lon veult enter du  
trauers par boye oblique iusq̃s a la moel-  
le ou empres tāt q le gettō y pūst estre fi-  
che deuy doigtz en parfōs ou pres/ & q lon  
y mette Vng getton de deuy bourtōs auers  
ques Vng peu du Vell soit rez dune part  
iusq̃s a la moelle & aguisā/ & q̃l soit ap-  
pliā bte iustemēt a la playe de l'autre/ & q  
il soit lye/ & q lon y mette de la cre/ et soit  
couuert dune piece de drap & bien enuelo-  
pe/ et puis q lon coupe la mere par quatre  
doigtz au dessus de lēte/ & q lon ne seuffre  
la mere bourtouner ne au dessus ne au des-  
sous. Et peult estre tenue ceste maniere  
en toutes les pties de la Vigne au dessus  
de terre/ mais q la Vigne ne soit bletle/ et  
q ce soit en lieu net et gras/ & peuuent estre  
mis en Vne Vigne plusieurs gettōs/ & bte-  
ment tresbien quant les gettons sont nou-  
ueaulx & mis en trōc de pareille grosseur.  
¶ On peut aussi enter Vignes en arbres  
en deuy manieres. L'une si est que Vng ar-  
bre pres de Vigne certifier pūnter ou au

tre soit pte tout oultre/ & puis q Vng get-  
ton de la Vigne soit boute parmy sās le trē-  
cher/ & quil soit estoupe gracieusemēt. Et  
l'autre maniere si est q lō face aisi cōe lon  
faict des autres arbres de diuerses espe-  
ces. En la pmiere maniere lō plāte em-  
pō Vng certifier ou autre arbre Vng cep de Vi-  
gne/ & puis en tēps deu l'arbre est perle/ ce-  
met on Vng getton de la Vigne parmy. Et  
quāt l'arbre & la Vigne sōt parcreux/ & q̃lz  
sōt bte loings cōe tout Vng/ lon trenche la  
Vigne par deuers sa racine en telle manie-  
re q le getton na aucune autre nouuetū-  
te fors de l'arbre tāt seulemēt/ & lors & ap-  
ce le fruit de l'arbre et celluy de la Vigne  
sōt meurs aussi tost lūg cōe de l'autre. Se-  
lon ce q dict Columella on peult enter en  
ceste maniere en ourmes/ & en frācs meu-  
riers q sōt amys de la Vigne: telles entes  
peuuent estre faictes en lieu chaulx au  
moy d'feburier/ & en lieu frois en mars  
quāt la Vigne pleure larmee sasse/ & non  
pas pure eue: et si les peult on faire au  
moy de may/ & au moy de iuing quand  
les larmes sōt la degastees: mais q lō gar-  
de les gettōs q lō veult enter en lieu froit  
& ombage. ¶ Il ya Vne autre maniere de  
eter. Lō pēt Vng net bōtō & est mis avec  
ques miel ou autre chose au lieu dōt Vng  
autre bourtō sera leue/ mais te ne le appu-  
ie pas po la trop grāde tēdēur du bourtō:  
& toutessōis Vng frere mineur ma afferme  
q au moy d'apueil quāt les petites suet-  
tes de la Vigne cōmēcēt a appōr q̃l auoit  
pris & leue le sōmet dūg bourtō/ & y laissa  
des petites suettes a Vne poutte & sōf-  
te/ & q en ce lieu auoit mis Vng autre sem-  
blable bourtō & tout fraiz q il auoit prins  
ailleurs/ & y mist Vng peu de miel fraiz  
et sans autre aide il reprint & parcreut et  
frist frake. ¶ Caton escript q Vne laciō  
po ēter Vigne peult estre faite quāt elle cō

mence a verdier/et l'autre peut estre faicte  
quāt la grappe cōmence a fleurir & tōint  
lon le getton aguissie dedās auerq̄s la sou-  
che percer & trouer en telle maniere que le  
gettō mette sa moelle auerq̄s la moelle de  
la souche. L'autre maniere q̄ lon trēche la  
souche au trauers a ce q̄ les moelles sētes  
prennēt. Et la tierce maniere si est q̄ lon  
perce & foze la souche tout oultre/ & y met on  
deux gettōs aguissiez & ung peu rez en tel-  
le maniere q̄ l'humour des gettōs se cou-  
ple a l'humour de la souche. Et toutes ces  
manieres de enter doit bien estre enduites  
de croye de argille ou aultre terre & tresbiē  
liées & estoupées pour le chault & la pluye  
& le bēt. Et si ay esprouue vne aultre ma-  
niere de enter q̄ oncq̄s le ne sy faillit. Cest  
de pēdre ung nouuel getton lōg q̄ tēgne  
a ung trōq̄ de la bēille vigne de lan pēce  
dēt q̄ ait quatre doigtz de lōg/ & q̄ lō oste la  
moitié du tronq̄ de la bēille vigne iusq̄  
a la moelle tout du lōg sās point oster de  
la moelle po'ce q̄lle doit demourer entie-  
re en ce q̄ lō veult enter. Et de l'autre moi-  
tié de la bēille fourmez ung coing lōg de  
troys doigtz cest a dire iusq̄s au nouuel get-  
ton/ & la on doit faire vne coche & mettre  
le coing dedās la coche bien ferme/ & q̄ le  
coing soit trēche nō pas de la partie de la  
moelle/mais de l'autre part seulement & q̄  
il soit bien agu. Et puis q̄ la souche q̄ lon  
veult enter soit trēche p le milieu/ & q̄lle  
soit de telle grosseur si faire se peut/ & si  
nō q̄lle soit ung peu pl' grosse. Et d la peie  
q̄ aura le moins de moelle lō doit oster le  
grōd dūg gros doigt & ficher le coing en la  
trēche tellement q̄ le cochet se toigne fort a  
la teste de la pl' courtte teste trēche/ & q̄ les  
deux aultres testes pareilles si soyent au-  
cunemēt par deff' le nouuel affin q̄ le l'pen  
puist estre indre les deux che' du bēil ser-  
uier biē assēblez & appareillez & puis lier a

ung lōc toute la trēcheure. Et en telle ma-  
niere lon peut enter a ung tronq̄ deux ou  
troys ou plusieurs brāches toutes les aul-  
tres vignes trēchies. Et puis on peut plō-  
ger & mettre toute celle vigne en terre & fai-  
re auant de fosses cōe on aura entre de brā-  
ches en q̄lq̄ peie de la terre q̄ lō voulōz/ & en  
chascune fosse ou on mettra les entes &  
ou elles gettōt lon fera vne petite fossete  
ou toute la lieure de l'ente sera laissée/ & la  
terre couuerte q̄ sera doucement foulée au p-  
piēdz/ & q̄ le semēt soit esleue par deff' la  
terre l'espace d'une paulme/ & aussi selon la  
cōmune maniere dāt lō bē on peut loidee  
les nouveaulx semēs au nouueaulx et  
au p-piēdz/ & p icelle maniere les abatfer  
& coucher en terre/ mais il est mestier q̄ la  
brāche qui sera trenchée soit formee/ & que  
on ne la corrompe pas legerement.

**De la maniere de tailler & purger  
les vignes & les arbres qui les por-  
tent.** Chap. viij.



Si lieu chaulx lō doit tailler  
les vignes au moy doctor  
bre & de nouēbre & en feburier  
& en mars iusq̄s a tāt que les  
bourtōs se pēnēt a croistre/ & en lieu qui  
sōt frois es mōys de feburier & d mars tāt  
seulement/ & en lieu arēpez en tous les  
mōys deffusdictz chascū dierulx. Mais  
les vignes des mōtaignes q̄ regardēt se-  
pēttrion il vauld mieulx de les tailler en  
pētēps pour doubte q̄ aulcune partie trop  
cōde & molle ne soit greuee d la playe. En  
lieu chaulx lō ne sēt pas biē la vertu ne  
la nature des vignes foibles. Cestō Pa-  
labi' lō doit garder en toutes tailles de vi-  
gne q̄ la souche soit tousiōs la pl' forte &  
vertueuse affin q̄ lon ne face double durer  
te a la vigne foible lō doit oster les gettōs  
toz & bassatz q̄ sont nez es lieu descōue-  
nables & le semēt taillē q̄ sera bien entre

deux branches. Et si ce getton affoibloye  
 aucun bras de gresse lon taillera icelluy  
 bras & demourera le getton en lieu. Et est  
 tres bñ q̄ le sermēt dembas q̄ sera ne en bñ  
 lieu soit garde pour reparet la vigne qui  
 soit taillie pres d̄ deux ou de trois bourtōs  
 q̄ on laissera. En lieu pl<sup>r</sup> doulx lon espā  
 dra la vigne pl<sup>r</sup> hault / mais es lieux des  
 clinans & maigres la moitite vigne est la  
 meilleure. Et appartēt au sage de cōgnoi  
 stre la nature d̄ la vigne & la vertu / car cel  
 le q̄ est pl<sup>r</sup> haulte labourée & est plus grasse  
 & plus plantureuse ne doit auoir plus de  
 huit gettōs / & aussi en la partie du milieu  
 ne ne laissōs pas tousiours vne ou deux  
 gardes. Mais la mesgre & humble doit  
 auoir a chascune garde brāche son getton  
 & doit lō garder q̄ en nulle partie il ny ait  
 sermēs secs & ares / car si ilz y estoient tout  
 arbrōis & seicheiroit cōe si tout estoit seru d̄  
 soufrire ou de cōnoitre. Tout ce q̄ naist en  
 la grosse cuisse de la vigne doit estre trē  
 che. Quā lon taillie la vigne lon ne doit  
 pas faire la playe pres du bourtōn / mais  
 vng peu pl<sup>r</sup> hault en recourrant au bour  
 tōn affin q̄ la larme ne chēe sur le bourtō.  
 Ad doit nettoyer les fosses des gardes / &  
 oster ce qui nuist a la vigne et toutes les  
 vieilles besongnes / & si le trōc est caue du  
 soleil de pluies ou de bestes on doit oster  
 tout ce q̄ est mort / & estouper la playe de ter  
 re ou d'autres choses. Et l'escoze est tren  
 chee ou pendāt on la doit trencher & oster  
 tout hors. On doit aussi rere le muscule  
 & si y a playe ou dur de la vigne ou q̄ lō y  
 doit faire plate elle doit estre obliq̄ et  
 rōde. Les vielz sermēs esquelz le fruit de  
 l'année p̄cōdēt aura p̄dū seront taillēz & les  
 nouueaulx croistrōt. En aucuns lieux on  
 laisse les sermēs si grās & si lōgs cōe natu  
 re leur dōne sās les recatiller si cōe en Crē  
 mōne & en Trebone / & en plusieurs autres

lieux. Et en aucuns lieux on oste seulemēt  
 les sommets q̄ rēs ne valent. En autres  
 lieux lō trēche tout iusq̄s a vng pied d̄ lōg  
 & dotuēt les blāches vignes estre taillēes  
 iusq̄s a demy pied. La p̄miere maniere ne  
 doit pas estre gardée si ce n'est es lieux ou  
 on met les perches & sousteneaulx / car les  
 vignes sōt eslēdues cōe cordes / & la secon  
 de est soustenue a pieux & eschālas. Ces  
 deux manieres si sōt p̄ especial es vignes  
 q̄ ont les neux & gettōs loing lōg de l'aul  
 tre / & portēt telles vignes grāds fruit & plu  
 sie's grappes. Ja soit ce q̄ les grappes ne  
 soient pas si grādes cōme des vignes court  
 taillēes. Et veulēt icelles vignes estre sou  
 uent fumées affin q̄lles portēt assez bran  
 ches & fruit cōuenable si elles ne sōt tres  
 grādemēt grasses. Mais celles q̄ lō taillie  
 courtēs iusq̄s a vng pied cōe a boutōgne &  
 a murine & plusieurs autres lieux se defen  
 dēt souffisāmēt du soleil. Et celles q̄ lō tail  
 le tres estroictemēt cōe lō fait a Kurlin &  
 en plusieurs autres lieux en puēt se de  
 fendēt & viēēt bien sās ayde de pieux ne  
 d'autres choses cōe sont les arbres q̄ sont  
 plantēz en ord̄e & ont moult d̄ neux & espes  
 & par especial en terre seiche & mesgre / & en  
 vignes nommēs albana & selona. Ceste  
 taillie aussi peult estre faicte en vignes ap  
 pellēes zizinga & verdiga pour ce q̄ qui les  
 trēcherōit aulxtrēmēt elles porteroiēt trop  
 cherif fruit / & si ne souldroient riens les  
 gettōs l'année p̄chaine ensuīuāt. Cest cho  
 se clere & approuuēe q̄ qui trēcherōit la vi  
 gne portāt fruit p̄ le tēps q̄lle seroit en  
 fle<sup>r</sup> ou aps & q̄ la taillie fust pres des bour  
 tōs des grappes il y naistroit autres nou  
 ueaulx bourtōns q̄ porteroient grappes  
 dont on pourroit faire vertus en viden  
 ges. Et le crop q̄l seroit bñ de le faire a to<sup>r</sup>  
 les sermēs q̄ ne portent fruit pour l'année /  
 et par especial ceulx q̄ lon taillera lan en



fuluant en la taille cōmune. Quel ne lais-  
seroit pas meurer les premières grappes  
aincois q̄lles feussent cueillies vertes et  
aigres po<sup>r</sup> vertus ce leur seroit bō / mais  
ce n'est pas cōmun en toutes vignes fors  
en celles q̄ portēt grappes tāt au vieil ser-  
ment cōme au nouuel cōe est le muscatel &  
telles vignes. ¶ En aucuns lieux lō tail-  
le les vignes de troyz ans en troyz ans /  
& es autres de deux ans en deux ans / et  
es autres chūn an assin q̄lles portēt pl<sup>us</sup> de  
grappes. Et celles q̄ lon taille chascun an  
portēt pl<sup>us</sup> grasses & pl<sup>us</sup> plātueuses grap-  
pes & q̄ mieulx se defendent & dūrēt plus.  
Aucuns ne taillent point les vignes qui  
sōt escluees & sōt soutenues de haultz ar-  
bres pour la peine q̄ y seroit / mais les au-  
cuns batent les vignes de grans perches  
assin q̄ ce q̄ y est de sec chē & q̄ il soit bien  
escoup & aucuns ne les batēt point de per-  
ches aincois les laissent venir cōme natu-  
re leur dōne / & ce peult estre fait en lieux  
bien gras. En toutes tailles troyz choses  
sont a cōsiderer quāt aux vignes. L'une est  
lesperāce du fruit & pource lō doit laisser  
telz gettes q̄ lō vult estre mieulx disposēz  
a fructifier / & q̄ ilz sōt clers meurs rōds  
& gras / & q̄ ayēt plusieurs oeilles. Serōde  
mēt q̄ lon p̄gne le getton en bon lieu & cō-  
uenable pource q̄ ce luy dōne esperance de  
apporter bō fruit. Et tiercemēt le lieu ou  
lon taille la vigne / & que il ne soit taille ne  
trop lōg ne trop court. Ap̄s lō doit scauoir  
q̄ si lon trēche la vigne meure elle gatte et  
bourlonne plus meurement & fait plus de  
sermens & greigneurs po<sup>r</sup> cause de l'humour  
q̄ n'est pas espāue quāt les playes sōt cō-  
solidées auant son cours & elles se p̄nent a  
croistre en racineaulx / & si on la taille tard  
elle gettera pl<sup>us</sup> tard & sera moult de faulte  
pour lessusion de la superflue humeur de  
leau q̄ y est q̄ l'empesche a sa digestiō de

l'humour dissuise dōc le fruit est engordz.  
Et pource les vignes mesgrees q̄ par auāt  
ont esté grasses si luy p̄tēt & sōt saulx get-  
tons po<sup>r</sup> cause de l'humour supflue q̄ n'est  
pas digeree. Et doit lon pl<sup>us</sup> estrōictemēt  
tailler ap̄s la bōne vendenge q̄ ap̄s la  
paoure / car la bōne vigne a degostē sa ver-  
tu & ap̄s la petite vendēge lon doit tailler  
pl<sup>us</sup> largemēt / car la petite a rep̄s sa ver-  
tu. ¶ Arbres portās vignes sont de diuer-  
ses manieres. Les aucuns sōt petitz cōme  
rosters & espines / & ne doibūt point estre  
taillez / car ilz ne portēt fors vignes sau-  
uages & labrusques. Mais les arbres q̄ por-  
tēt les bōnes vignes si sōt bōs a tailler en  
la vigne. Aucuns les purgēt a verges &  
aucuns les taillent de troyz ans en troyz  
ans toutesfoiz si il y auoit trop d'brāches  
& de sermens il est bō den oster la supfluite.

¶ De la formatiō des vignes & des  
arbres qui les portent. Chap. xliij.

**Q**uoniam si dicit q̄ la nouuel-  
le vigne doit estre renouuel-  
lee ap̄s le p̄mier an & mise a sa  
p̄miere matiere / & que on ne la  
doit pas retailier ainsi cōe lon a de cou-  
stume en ytalie quāt le serōd an est passē /  
car q̄ les tailleroit ou tout seroit perdu ou  
si elle gettoit les sermens ne bauldrotent  
riens aincois seroient cōme vigne effuells  
lee puis q̄ le chēf seroit coppe ou cōe fuet  
les bastarbes q̄ ystotent de la vielles sou-  
che & po<sup>r</sup> ce on doit laisser emp̄s le chēf  
d'auant vng ou deux gettons / & doit estre  
ceste maniere biē gardee en la petite vigne  
pl<sup>us</sup> forte. Et la petite vigne pl<sup>us</sup> foible sera  
lassēe le serōd an sans tailler & luy attera  
lō de rouseaulx ou deschalas deliez pour  
la soutenir tāt cōme elle sera nouuelle  
assin q̄ en l'annee ensuīuāt elle p̄uist auoir  
plus de force de estre libre a p̄cūp & lors on  
la retrenchera cōtinuellemēt de vng ou de



deux grans tustas a ce q'lle sera sermés  
 pouds fruit & lors son formera la vigne  
 d'un arbrer & sera ramener a une seule ma-  
 tiere Mais si on la doit atacher a perches  
 ou a pieux on la pourra ramener a deux  
 matieres q' serot daussi grâd logue cōme  
 la perche dont elle sera appuyee & sera fait  
 d'un pied en terre mesgre & chetifue. Et en  
 terre grasse de deux pieds ou de trois. Et  
 l'annee daps lō en fera quatre matieres au  
 plus q' serot diuisées en quatre parties: et  
 puis es années ap's ensuiuās son en fera  
 plusieurs matieres selō la doctrine dessus  
 dicte. Et si la vigne doit mōter sur arbrer  
 on la laissera croistre au long tustas a tant  
 q'lle aura branches pour tailler affin q' au  
 sōmet de la vigne il viengne en l'année en-  
 suiuant & y naisce ches q' lon puisse diuiser  
 selon ce q' sera cōuenable pour les brāches  
 de l'arbrer. Et es années ensuiuās son pro-  
 curera la monter de la vigne en abressant  
 tousiours une matiere au sōmet de l'arbrer  
 Les vignes sōt formées en diuerses ma-  
 nières selon les diuersitez des pays & des  
 contrées: car en aucun pays on les forme  
 par ordie a pieux & a perches ou en esien-  
 dant les brāches par terre sans autre aide  
 cōme dessus est dit & en aucunes autres cō-  
 trées elles sont faictes par assēblers cōme  
 une bataille rangée & lors cest avecq's une  
 perche seule ou avecq's deux ou plusieurs  
 quāb elles sōt en terre grasse & par especial  
 en reuges d'arbres dont les vignes sōt sou-  
 stēnues avecq's aucune pieux. Ou elles  
 sont es petites treilles et lors on les doit  
 ployer & escliner deuers la souche & de l'autre  
 pte les lessuer & les bāiller & ordonner  
 Et moy le mettroye une seule perche vers  
 la partie abaissée et une autre bien forte  
 vers la partie haussée pour soustēnir tou-  
 tes les longues brāches de haule & les pē-  
 dās tustas a terre q' porterot grāde abōdāce

de fruit & le seroye en telle maniere q' une  
 perche seroit loing de l'autre l'espace d'un  
 bras seulement & seroye telles choses es ri-  
 ues des vignes & es chāps ou il y a arbres  
 & hayes bas pour soustēnir plusieurs ser-  
 mēs et par especial pour l'année ensuiuāe  
 et ainsi a petits despēs son recoit moult de  
 grappes et de pousse es riues des vignes  
 et es hayes vers q' ne vouldroiet riens au-  
 trement fors q' po' chauffer et si embellissent  
 moult les vignes et les chāps ou elles sōt  
 Les petiz et courts arbres q' soustēnent les  
 vignes seront formez sicōme il appartiē  
 d'a tellemēt q' quāb ilz serot ploiez et par-  
 creuz de deux ou trois ans ap's on les re-  
 trenchera par enhaule de six sept ou huit  
 pieds & serot taillēz plus courts en mesgre  
 terre q' en grasse & puis seront formez. Et  
 quāb ilz auront gette racine au p't en l'année  
 d'ap's on les coppera to' exceptez quatre  
 des meilleurs et ceulx qui demoustront  
 seront diuisēz chascun en quatre parts par  
 leurs de lēs et de perches et apesantēs  
 par pierres s'il y est mestier a ce que chūne  
 partie desrēde au p' costez & ne monte point  
 cōtre mont. Et quāb ces arbres seront for-  
 mez en largeur trois ou quatre pieds bien  
 esrēdus q' on les laisse aller leur cours et q'  
 on leur lye vigne au p' chēz d' lūg a l'autre  
 et est ceste maniere gardée es parties de  
 millay. Mais ceulx de pergame si abais-  
 sent plus la souche de trois ou de quatre  
 pieds & formeront l'arbrer en maniere d'une clo-  
 che reuersee et leur taillent les racine au p't  
 & l'amentent la vigne et celluy q' cueille la  
 vigne ou la taille si demeure au milieu de  
 l'arbrer et la il laisse esrēdre et esrēdre la  
 vigne tout autour et pēdre les sermēs par  
 dehors. Les grāds arbres q' soustēnent les  
 vignes doivent estre formez par telle ma-  
 niere q'z apēt plusieurs racine au p't haule  
 et bas trenchēz selon la possibilité de l'ar-

bre qui porte la vigne & cueuvre: et sur les  
chefs de ces trenchés on doit lyer les vi-  
gnes & puis quand elles seront chargées de  
grappes elles pèderont cōtreual. **¶** On peut  
aussi bien former ces arbres affin q' ilz sou-  
stienent les vignes et quilz ne soient point  
appertissés par telle maniere. Quand vng  
saule / vng ourme / ou vng peuple seront  
gros dūg bras & lōgs de douze ou de quize  
piez on doit couper le sommet & des rain-  
ceaulx q' seront netz on en laissera croistre  
vng le plus net et le plus droit si hault q'  
pourra et puis chūn an ou de deux ans en  
deux ans on coppera les raiceaulx en lais-  
sant tousiours le fōmet & ne fourmera lon-  
point les autres raiceaulx q' seront laissez  
debès cōte dessus est dit es petits arbres ou  
les vignes sōt lyées. **¶** Si cōme Bartō dit  
ou la terre est pl<sup>e</sup> grasse la vigne croist pl<sup>e</sup>  
hault & doit estre plus hault esleuee pour-  
ce que elle ne quier pas leue au sons ain-  
cote demāde. le. soleil pour nourriture. Et  
pource le crop q' est bon que en cēps deu on  
oste des vignes q' sont en lieu chāpestres  
& moistes les feuilles & les sermēs et au-  
tres supfluites q' tiens ne valent cōme en  
may & en taig & puis quand les grappes se-  
rēt meures aps cōme en aoust que lon oste  
la moitié des feuilles supflues affin que  
le soleil puisse luyre sur les grappes et les  
cuite à ce q' le vin en soit pl<sup>e</sup> meur & pl<sup>e</sup> be-  
tueux et que quand la superflue humeur se-  
ra degastee le vin soit de meilleure odeur  
& de plus grande & bonne duree.

**¶** De la lyure & releuement des  
vignes. Chap. viij.



Es vignes doivent estre rele-  
uees et lyées auāt q' les bour-  
tons soient creuz et deuenus  
grās et gros. Et les vignes q'  
sōt en ordie & espesses lires a pches & escha-  
las doivent estre releuees egalemēt en telle

maniere q' quand la vigne aura f<sup>e</sup> eschalat  
quelle soit toute lyée & ceite par le milieu  
de son lyeu si elle est basse: & si elle est haulte  
soit ceinte en hault et en bas et que par  
auant on lye a neuf pieux sū perches ou  
cānes en plaçant haultesse à ce q' une vi-  
gne soit au milieu & les autres autour: et  
ainsi elles serōt de fendues de cheoit et si-  
pront les débengeurs de toutes pars. Et  
aps les sermēs serōt diuisés en quatre par-  
ties et selon leur grosseur serōt lyés a plus  
fortes perches. Mais es vignes ou il y a  
peu de vigne lon doit mettre pieux a la di-  
stance de trois piez / et y lyer par dix per-  
ches ou cānes en telle maniere que toutes  
les espaces soient couuertes / et est ceste ma-  
niere gardee en la marche d'acone. Or  
les sermēs sōt estēbus cōme cordes tō doit  
mettre trois pieux a chāne vigne et quilz  
soient lyés par distance de demy piez & q' vng  
l'yeu les ceigne entour cōte vng chapel et  
puis lon estēd la vigne / & entre vigne & vi-  
gne lon doit mettre vne defēse pour souste-  
nir q' les grappes ne blēgnēt a terre. Au-  
cuns sont q' ne mettent q' vng pel a chāne  
vigne & prouffite moult tant a ceste vigne  
cōte aux autres ou on laisse longs gettōs  
si empres le pel on tuēt vng peu le sermēt  
quand il aura gette sa larme / cat telle torteu-  
re leur vault & si ne griesue riēs aux grap-  
pes qui en naissent: & est ceste maniere gar-  
dee en Astet bien louee / mais il n'est pas bō  
de lyer les sermēs aux pieux sū perches.  
S'il y a vignes sur arbres grās ou petits / il  
ny fault aultre chose faire que les lyer en  
plusieurs lieux aux branches et aux sou-  
ches et distribuer bien egalemēt les rain-  
ceaulx selon les parties conuenables de  
l'arbre: et les doit lon chascun an lyer et res-  
lyer ce dit Paladius.

**¶** Desumer les vignes & des retrēche-  
mēs des faulces racines. Chap. xij.



**D**us deuons faire petites fosses entour les vignes en octobre nouëbre februrier ou mars & trêcher toutes les racines qui sont au sommet de la terre / & y mettra du fens / & par especial doit estre fait es vignes nouvelles & q̄lō oste les racines superflues q̄lles auoient gette en l'este pource q̄ si elles demouroient elles seroient petit et mourir les racines de dedens & seroit de leger perdue la vigne de chault ou de froit pour la berte q̄ seroit toute en haile / mais on ne doit pas railler les petites racines a la souche pource que plusieurs aultres y naistrotent ou la nouvelle playe q̄ seroit faite au corps de vigne seroit cause de la pie dicelle par le froit / & pource au trêcher on y doit laisser l'espace d'ung doigt de lōg ou peu mois / & si le tēps de l'hyuer est doulx & plaisant quād ce q̄ dict est sera fait deuā l'hyuer si laissons les vignes ouuertes / et quād ce sera fait auā decēbre & l'hyuer est froit & foy on les doit ouuirt et couuirt de fiente de coulōs / & cōbit q̄ le fies mis souuent en la vigne pūffire pour auoir assez fruit toutesfoys la saueur en empte & ne dure pas si lōgurement. Leulx q̄ veulent auoir bon vin semēt des lupins en leur vigne au moys de aoust & ainsi lenforcent / & quād ilz sōt parreuz au moys d'april ou de may on les retourne / & par ainsi ilz vānt gras fies. On les trêche aussi tres menueēt / & les met on es fosses faites encoſte les vignes et les cuent l'ō.

**De la maniere de hacher et foyr les vignes.**



**D**oit foyr les vignes nouvelles au moys de mars & foyr la dure terre venten poulbre / & puis aist faire par chū moys / & la retourner & non pas seulement pour oste les herbes / mais affin q̄ ce qui

pest tēbre ne soit greue de la terre q̄ seroit trop dure & trop ferme. Et au moys d'iuillet & auy solis & auy matins quād la chaleur sera departie on doit foyr & retourner la terre ce de dessus deſſoubz & en faire poulbre / & si y auoit herbes on les doit arracher racines & tout & faire fosses en la partie la ou leue decourt affin quelle sen aille auy pies dernieres / & q̄lle ne grieſue auy vignes / & doit on acōplir toutes les fosses des le moys de mars auā q̄ les bourtons soient trop grans & q̄lz ne soient greuez. Et aussi quād les vignes seront hors de fleur on doit faire les secondes fosses pource q̄ on ne les doit point toucher tāt q̄lles sont en fleur. Et se doit on garder de fossoyer quād la terre est trop mouſte ou q̄lle est trop dure / & de tāt q̄ elle sera poulbre de tāt banſon elle mētre & souffist bien toutesfoys si la terre est moyēnemēt foye en parſō / & aussi doit estre la terre foye egalemēt / & tellemēt q̄ n'en demeure rēs au ne a foyr / & par especial empres la vigne le diligent laboureur si y pēda garde / & si elle est enuiermēt foye et de cōbit par ſon par tō lieu p / & y doit estudier la garde de la vigne sur toutes ge pour les baratteurs laboureurs.

**Des empeschemens q̄ viennent auy vignes & de la cure dicelles.**



**L**abāt aucunesfoys q̄ empeschemens & nuſances viennent auy vignes & auy places en telle maniere q̄lles demourēt deſuytues. Et leur aduient aucunesfoys ce q̄ dict est pour les herbes q̄ viennent empres pource que les racines oste la nourriture des vignes / & le remede si est par les souuerēt fossoyer & osteir les herbes & arracher. Adcunesfoys les vignes sōt greues par les grāes & mētres des grāes & mētres deſſous.

ou des hayes d'epres / & lors on doit attacher to<sup>t</sup> les arbres q<sup>'</sup> y gresuent & les braches / & oster les feuilles. Et aucunes fois aussi les vignes sont greues par lardeur du soleil / et pour ce les doit on couvrir de feutre ou enuironner de terre ou autrement leur aider. Aucunes fois aussi les vignes sont greues par aucunes plâtes q<sup>'</sup> sont empressées comme chols & sauriers / car on a trouue q<sup>'</sup>lz brulent & ardent la vigne / & pour ce ne les y doit on mettre ne souffrir. Aucunes fois les vignes sont greues de bestes q<sup>'</sup> les rongent / & pour ce les doit on clore et garnir de fosses de hayes & des pines potgnantz. Aucunes fois les vignes sont greues en puer p<sup>'</sup> la gelee si les doit on retaillet empressées terre selonc q<sup>'</sup>elles sont geles / et quand on les taillera on ne leuera pas trop la souche deff<sup>'</sup> terre. Et quand l'puer approchera / on taillera les vignes sans rapper les braches / & se tieront embas pres de terre de tonnes / & mettra l<sup>'</sup> de la terre dessus les chetifs q<sup>'</sup>elles ne se relèvent ou q<sup>'</sup> on les lieue sur arbres ou elles ne geient pas legierement. Aucunes fois la getee ne blesse pas toute la vigne / mais seulement les nouveaulx gettes q<sup>'</sup> ne se peuvent deschaier pour leur teneur & grand moelle. Et si il aduient on doit oster le gele & les trecher p<sup>'</sup> en hault & laisser aulcun peu du vert pour getter des autres nouveaulx. Et aussi aduient aucunes fois q<sup>'</sup> depuis q<sup>'</sup> les vignes ont gette racineaulx & grappes la bruite les gaste / & p<sup>'</sup>het toute la verduze / & pour ce es lieux ou telz cas aduient on doit planter vignes q<sup>'</sup> viennent tard a verduze come sont celles q<sup>'</sup> on appelle albana selana garganiga & mayolus. Aucunes fois les mouches petiz vers & bestecletes vertes & chenilles les rongent toutes / & gastent les tendres bourbes & les grappes / et les font seicher & le remede si est de les oster aux mains & les fouler au

pieds contre terre ou les arbrer au feu. Et aussi aduient aucunes fois q<sup>'</sup> en temps de chaleur il desc<sup>'</sup> avec le chault vin pluye benimeuse q<sup>'</sup> art tout / & l'appelle l<sup>'</sup> a Boulongne meill<sup>'</sup> q<sup>'</sup> blesse plusieurs vignes tellement q<sup>'</sup> leur fruit en b<sup>'</sup> tout a n<sup>'</sup> & pour ce en telz lieux ou il b<sup>'</sup> par courtesmes telles pluies on y doit planter fortes vignes q<sup>'</sup> ne soient pas de leger blessee. Aucunes fois aussi le tonnoir la gresle & la tempeste empire moult les vignes & ny a alencore aulcun remede q<sup>'</sup> deuotes oraisons & p<sup>'</sup>ieres enuers dieu. C<sup>'</sup>ob<sup>'</sup> q<sup>'</sup> aucunes fois gens dient q<sup>'</sup> on peut bien faire aulcuns expetims a lencore de la t<sup>'</sup>pestie / mais ilz ne scauent q<sup>'</sup>lz dient. Et aucunes fois aussi il aduient q<sup>'</sup> la vigne est serue et blessee du pl<sup>'</sup> ou de la houe si doit l<sup>'</sup> mettre en la plate aulcune aulcune vigne & la lier p<sup>'</sup> y mettre aulcune la terre dencour du fies de cheure ou de brebis. Aucunes fois aussi il aduient q<sup>'</sup> la vigne porte tant de gettes et de feuilles q<sup>'</sup>elle ne les peut nourrir avecques ses grappes ne les laisser croistre. Si doit on regarder & considerer au moys de May les fermes q<sup>'</sup> la vieille vigne & la nouvelle ont aporrez & en trecher & laisser les meilleurs & les p<sup>'</sup> fors / & les lier & soutenir contre le vent. Et aucunes fois la vigne est si foible & si chetive de soy q<sup>'</sup>elle fait chetifs racineaulx & chetif fruit si la doit on souuer fossoyer & nourrir de fies & oster ung peu des feuilles & des racineaulx & la tailler court. Aucunes vignes sont si grasses q<sup>'</sup>elles sont r<sup>'</sup> de feuilles q<sup>'</sup> le soleil ne peut meirer les grappes pour l<sup>'</sup>bre: si les doit on gradement tailler & effeuiller et n<sup>'</sup> pas fossoyer ne fumer / & au mois d<sup>'</sup> may oster les superfluites & les tailler & effeuiller. Et aussi encor au milieu daoust on les doit effeuiller par les costez es lieux froids ou les grappes pourrissent par t<sup>'</sup>te



lours avant vendengres doit on seulement  
laisser les feuilles de haut pour defendre  
la force du soleil. Et si il y a aucunes grappes  
gisans a terre on les doit bien doucement res-  
leuer sans les casser. Mais es lieux trop  
chaulx & secs & ardens on doit faire aucun  
ombree a la grappe q<sup>ue</sup> ne seche. En aucuns  
lieux aussi les vignes s<sup>ont</sup> p<sup>ar</sup>cellées et desco-  
beres des gens ou les chies & renars men-  
geuent les raisins si les doit on bien & dili-  
gemment garder au temps quilz s<sup>ont</sup> meurs & si  
y doit on planter choses de plaisances ame-  
res & rudes a manger come sont gimatesta  
& guraton? q<sup>ue</sup> sont vignes d<sup>ont</sup> les raisins  
sont amers & ne les mangeue lon pas volen-  
tiers & toutesfoies elles s<sup>ont</sup> m<sup>ais</sup> noble vin  
& qui est de bone garde & aussi en lieux dis-  
celles q<sup>ue</sup> ne les a ou cognoist y planter au-  
tres semblables plantes. Et aucunesfoies  
aussi les vignes sont domagees de four-  
neaulx et dautres oyseaulx et pource doit  
on mettre en telz lieux cordes laz & autres  
choses cliquetans & seblances d<sup>ont</sup>ners pour  
les esbahir. Et si il y a voit tant doiseaulx  
assaillans les vignes q<sup>ue</sup> les espoientaulx  
dessusdictz ne souffissent mie il coudroit  
faire au milieu de la vigne une petite loge  
sur quatre colonnes & faire tenir d<sup>ont</sup> en s<sup>on</sup>  
deba q<sup>ue</sup> tirera cordes attachees a longues  
perches au dehors a lenutroy de la vigne  
& seroit resp<sup>on</sup>sans en ladite loge & q<sup>ue</sup> y ait  
des sonetes attachees aux dites perches  
q<sup>ue</sup> fera soner ou mouuoit & tirer les dites  
cordes & fera soner bastons & courges & au-  
tres espoientaulx en la partie ou il aura beu  
& verba les oiseaulx dessusdictz.

De la cōseruatiō et garde des grappes  
nouuelles & fresches Chap. p<sup>re</sup>mi<sup>er</sup>.



Reuez telles grappes q<sup>ue</sup> vous  
v<sup>ous</sup>es garder & quelles ne soient  
blectes ne empires ne trop  
vertes ne trop meures mais

telles q<sup>ue</sup> le grai soit illumine de clarte & soit  
resplendissant & q<sup>ue</sup> il soit aucunement mol au-  
tast & plat & q<sup>ue</sup> lon ny en mette nulles au-  
tres et puis q<sup>ue</sup>les soient mises en ung vais-  
sel de fust ou il y aura eu vin et le fermer et  
estouper tresbien de pois toute chaube et  
puis apres quil soit mis en aucun lieu sec  
et froit et bien obscur sans lumiere et quil  
soit pendu. Et en aultre maniere quand le  
pain sera trait hors du four et que le four  
ne soit pas trop chault lon doit mettre du  
feutre blanc dedans et mettre et estendre  
les grappes dessus et les y laisser iusques a  
ce q<sup>ue</sup>les soient passees et aucunement ri-  
des et molles. Du que sans feutre elles  
soient mises sur asselles debens le four ou  
sur le gril ou autres telz instrumens & quand  
elles seront traites que on les mette tan-  
tost en moult doulx & puis mises au soleil  
iustques a tant q<sup>ue</sup>les soyent seches et apres  
q<sup>ue</sup>les soient mises pour les garder en ung  
tonnel ou aultre vaisfel. Et encores en au-  
tre maniere on met les grappes secher au  
soleil et quand elles sont seches on les met  
en moult tout bouillant et puis les laisse  
lon encores sur le feu et apres on les met  
au soleil & ainsi elles sont tresbones. Apres  
et aultrement grappes souueses seches  
au soleil se gardent tresbien en sablon sec  
seche au soleil & aussi en feutre ou en soing  
sec et en feuilles de vignes bien seches et  
aussy en miel. Car on dit q<sup>ue</sup> les grappes se  
gardent tresbien en potz de terre & en moult  
doulx. Mais faire la grappe gree q<sup>ue</sup> seche  
il fault cōsiderer en la vigne le plus bel et  
le plus cler bouriō d<sup>ont</sup> ou plusieurs & puis  
cueillir les grappes sur la vigne mesmes  
et les laisser ainsi secher moyennement et  
apres les cueillir et les pendre en lieu d<sup>ont</sup>  
braga et puis les mettre en ung vaisfel.  
Ceste fauoir q<sup>ue</sup> il y ait p<sup>re</sup>mierement d<sup>ont</sup> lie  
de feuilles seches et puis d<sup>ont</sup> lie de graps



pes & après ung autre lit de feuilles seches  
et par dessus ung autre lit de grappes et  
ainsi iusques a tout & les bien serrer & en force  
puer les couvrir & force esjouper et les met-  
tre en lieu froit & sec & ou il ne püst entrer  
fumee. Ceulx de salerne s'ont durs passés  
cest a dire grappes seches par la maniere  
d'ensuivre. Ilz effilant les meilleures grans  
des grappes et les font secher au soleil et  
puis les mettent en ung four passablement  
chaud par une espace de temps & après les la-  
uēt en moult doulx et puis les poudrent de  
poudre de canelle & doulces bones espices  
et après les enveloppent en feuilles de figuier  
raisins gardées par ung an. Telles grap-  
pes valent a adoucir le pis / & quand elles s'ont  
cuites en vin elles valent contre froite toux.  
Et aussi se peuvent faire telles grappes par  
autre maniere. Les cueille sur la vigne &  
les y laisser ainsi pendre trois ou quatre  
jours / & puis les cueillent a la main avecques  
le bout & les mettent en moult doulx bouil-  
lant & les y laisser ung peu & après les secher  
au soleil bien chaud ou en ung four quand le  
pain en est hors / mais on se doit bien garder  
qu'elles ne soient touchées de plume ne de rous-  
see & les secher & puis qu'elles soient mises en  
ung vaisseau net & sèches bien forte & y la met-  
te dessus aucune chose pesant. Aucuns quand  
elles sont seches les lauent en moult d'eau &  
tout froit & puis les sechent & les mettent cō-  
dessus est dict. Mais ce seroit forte chose  
qu'elles puissent estre seches au soleil en ca-  
vées & regées attrépes. Mais les et por-  
mes se gardent moult bien en vaisseau de  
terre bien clos & pertuisé d'une part et par la  
pendus en haut au couvert & aussi se gar-  
dent pomes bien longuement quand elles  
sont couvertes de gypse & de plâtre.

De la vertu des grappes. Le hap. p. 111.

La grappe est d'ungier & d'ungier / car la  
ne est verte & d'ungier / car la ne est verte

et & doulce. La grappe verte & d'ungier est froit  
de qu'elles d'ungier et est seche au second: et a  
trois substances en soy: cest assavoir les  
grains lescoz et le jus. La nature des  
grains est seche & dure & ne se peut cou-  
vrir en digestion / mais qui les casse & en fait  
poudre & la boit elle conforte & restreint la  
congestion colique & par especial si on la co-  
crist. Lescoz est grosse & ne se couvrist poe  
en nourriture: mais elle estaine la chaleur  
de l'estomac & du foye / & oste la soif et si at-  
trempe la cole rouge & restreint le vomit &  
la desmesuree digestion pour cause de cole.  
Qui la met sur les yeulx & sur les paupie-  
res elle oste les grosses humeurs et les se-  
che & doulce a la maniere des yeulx & a la  
sperte. Le jus de la grappe verte et d'ungier  
doit estre mis au soleil avant les tours chie-  
nings: affin qu'il devienne espes come miel et  
lors il vaut contre les humeurs & desce-  
nt a la bouche / & a la gorge / et aux gencives et  
aux parties de haut de la bouche par des-  
vers les oreilles / et est doulce a humer de  
scindas de long temps aux parties seches  
des femmes. Et la grappe meure & est a com-  
plie en la doulceur / & engendre tresbon sang  
et est le meilleur de tout les fruits ainsi que  
la figue est la meilleur viande / mais la fi-  
gue nourrit tant que la grappe et a este  
esprouve par aucunes gens & en leur temps  
ont mangé seulement figues & en sont devenus  
n'gras & le corps bel & cler / & quand ilz les  
ont delaisées & mangé ilz sont devenus  
mesgras. Les grains de ces grappes me-  
ures s'ont froitz & seches / & sont a guaire de l'age  
saillent hors du corps tout entiers. Lescoz  
est froide & seche et dure a digerer: et qui  
mangeu les raisins avecques lescoz et les  
grains ilz engendrent de costez en fleurs  
& mauuaises humeurs & serrent le ventre &  
si on les mange cōsistants sont cueillis et  
purés de la diguer ilz trouvent l'estomac

**S**ub de blandes: et sans mauuaises hermes & q'il soit de bone & forte digestion ilz sont tost digeréz / & engendrent bon sang et font le ventre mol & purgent le corps d'auuantes humeurs. Et au contraire si ilz reuuent le stomac plein de ordes humeurs et de blandes & q'il soit de fopble digestion / ilz y demeurent loquemet et font fors a digerer et engendrent fleurs / & grosses fumers / & ont ennuy de grosses humeurs et males. Les grappes q'ont pèdues & seches des mauuaises humeurs & supflues sont les meilleures et bonnes pour les subelles diètes: elles ne sent point ne engendrent fumositez & ne restraignent ne laschent. Qui les met en moult cuit elles font de grosse diète & ne font pas si bones pour le stomac et font en fleurs & detraictes pour les estranges humeurs du moult q'elles y ont prises. Les grappes q'ont moult de chair font pl' nouuissans & plus dures q'celles q'ont moins de chair q' d'humour. Et la grappe q'a double saueur & est plus grosse & molle / est plus chaulde & engendre soit et est de plus grosse nourriture & pl' forte a digerer & fait fleurs rugissans & opilation de rate & de foye et la grappe q'a subelle saueur et pleine de tins & plus froide & de meilleur digestion & confort le stomac et le modifie des humeurs colériques & si adoucit / & est bone po' coples pions attrapees: & la grappe q'a moyenne saueur a moyenne vertu. La grappe blanche & chere & pleine de auue nourrit legerement et est de legere digestion & ront tost auuantes & est penetrative et fait tost pisser. La grappe noire et grosse est dure a digerer / mais elle p'force le stomac & fait bone nourriture quand elle est bien digerée. La grappe pousse citraue & comme tiz les moitnes vertus d'celles dessusdictes. La grappe passe & seche est seche par la preparation a la veue & est lyne d'celles doulce & est la pl' chaulde

de & plus moiste par especial celle est notee & vault a la doulceur du pis & du polmon et si attrempe la toux. Celle qui est aigre est plus froide & nourrit moins / & est plus seche que la doulce et si conforte le stomac et esterne la chaleur & ferre le ventre.

**D**e l'appareil pour faire de vendenges. Chap. pp.



**D**ad le tēps de vendēge appropche lō doit appareiller iues & cuillers po' y mettre & fouler la vendēge & autres baissaulx po' porter les raisins & le bi & aussi p'ssouers pour faire les pressoerages & que tout soit bien nettoye et laue: et aussi doit on querir baissaulx pour mettre le vin et ceceaulx pour les resper / et oziens. Vneulx si ilz baissent mieulx que les nouueaulx.

**D**u temps cōuenable pour vendenges. Chap. p. i.



**E**st chose de grād prouffit de scauoir & cōgnoistre le tēps cōuenable pour vendēger pource q'aucuns vendēgent auant que les raisins soient meurs & pource font ilz petit vin & subel et malade / & q' ne peut longuemet durer: & aucuns autres vendēgent plus tard et ceulx ne blecent pas tant seules mēt la vigne par la resolution de sa vertu mais auers ce ilz blecent le vin & le submettent a plusieurs passios et le font moins durable. Et cōgnoist on le tēps cōuenable & le terme pour vendēger & de la vendēge au goust & a la veue. Car democrite & Esftranus diēt q' la grappe doit auoir meure par six iours et non plus & puis on la doit cueillir / car si le grain de la grappe n'est plus vert et q'il soit noir ou de telle couleur cōte les meurs cest signification q'il est meure. Aucuns presaignent vne grappe & si le grain coit par la partie cōmune / cest signe q'il n'est pas meure. Aucuns autres les presaignent

par autre maniere ilz pssiderēt & choisissent  
 Vne belle grappe & bien chargée & en lieu  
 Vng grain & puis Vng tour ou deux apres  
 ilz rēcōsiderēt le grain et si le lieu ou il au-  
 ra este pīs est demouré en telle forme cō-  
 deuant et q̄ il ne soit point appeticle pour  
 la creue des autres grains & quilz ne soient  
 point chāgez ne creuz/loz ilz Vēdengent  
 hastiuemēt/et si il treuuent que le lieu du  
 grain soit appeticle ilz laissent les raisins  
 a Vēdēger iusq̄s a ce q̄lz soyēt meurs & co-  
 parceuz. Paladi⁹ dit q̄ lō congnoist quā-  
 les raisins sont meurs a ce que quand on  
 espraint Vne grappe les grains q̄ sont de-  
 bēs les raisins sont de couleur fusq̄ & au-  
 cūns presq̄ noirs/& ce leur Vient de la meute  
 naturelle & pource cōuēt loz Vēdēger et  
 par espectat si la lune est au signe de lesc-  
 uice/ou l'yon/en la liure/en lescopliō/ou en  
 capricorne & quād elle fine ou q̄lle est souz  
 terre il cōuēt loz hastiuemēt Vēdēger scō-  
 me Vng maistre nōme Burgūdius le dit  
 en Vng liure des vignes q̄ trāslate de grec  
 en lath. En sōme toute nous deuōs sca-  
 uoir q̄ si les grappes sōt trop grasses & on  
 les desnue des feuilles entour les coustrez  
 le Vin q̄ en sera fait sera mois plein deue-  
 mais il sera plus fort et pl⁹ durable. Si lō  
 cueille les raisins aps tierce quād la rou-  
 ser est degastee & q̄ lait est chaulx/le Vin en  
 est meilleur plus fort & plus durable. Les  
 grappes qui sont cleres et resuyfanes/et q̄  
 ne sont grasses degastees ne corrompues en  
 quelconq̄ partie sōt le meilleur Vin & plus  
 durable:& les cōtraires au cōtraire. Grap-  
 pes trop meures font le Vin plus doulp/  
 mais il est moins bon/moins puissant/et  
 moins durā q̄ si elles eussent este Vēden-  
 geers en tēps deu. Les grappes pl⁹ Vertes  
 font le Vin Vert. Les moyennes font Vin  
 puissant & Vin durā. Les grappes q̄ lon  
 cueille quād la lune est en croissant si font

le Vin mois durā et les grappes cueillies  
 au decours de la lune/sont le Vin plus  
 durā. Si lon met grappes noires au fō-  
 de la cuue quād le Vin deura boullir le Vin  
 en sera plus rouge/& si lon y met miel il en  
 sera pl⁹ doulp. Si lō y met grappes me-  
 res il en sera plus meur/& si lō y met grap-  
 pes Vertes il en sera plus Vert / et de sauge  
 ce sera sauge. Et generalement le Vin ac-  
 quiert le goust & saueur & Vertu de ce q̄ len  
 met au fons de la cuue quād il doit boullir  
 pourueu que tout bouille ensemble par  
 certains touts. Si les grappes cueillies  
 sont par aucuns touts en Vng mōdt elles  
 en feront leur Vin plus meur. Si le moust  
 est mis en tonnes ou en tonneaulx et que  
 il bouille dedens sans grappes il sera bon  
 & bien durā/mais il demourra a esclarcie  
 plus de temps que si les grappes & le Vin  
 auoient boullu ensemble. Et toutesfoys si  
 aucune partie de grappes bīt espraintes  
 ou non espraintes estoit mise au tonnel de  
 moust doulp le Vin en seroit plus tost cler.

De la maniere comment on doit  
 Vēdenger. Chap. xliij.



Es Vēdengeurs & Vēdēger-  
 resses q̄ portent les pēniers &  
 autres Vaisseauz po⁹ recueill-  
 lir et mettre les grappes/dō-  
 nent eslire feuilles. Et si ilz treuuent en  
 Vēdēgeāt grappes Vertes/aigres/ou pour-  
 ries ilz les doyēt mettre a part:& sen doy-  
 uēt bien dōner garde ceulx qui ont regard  
 sur les Vēdengeurs & cueilleurs: car qui  
 fouleroit & espraindroit telles grappes a-  
 uecques les bons raisins elles serotent le  
 Vin plus roide & plus aspre & de leger plus  
 corrompable. Les grappes Vertes/aigres  
 pourries/ou serries/sont trop grand gief  
 et emprance au Vin.

Cōmēt on doit fouter les grappes des  
 raisins & en traire le Vin. Cha. xliij.



**D**oit fouler les grappes des raisins aux piez / & puis esleuer les raisins / & les traiter & esprandre tout / et puis les porter au pressoir. Et doit bien ceulx qui foulent vendanges auoir les piez netz & souuent yssir de la cuue & rincer ens & estre vestus & coins a ce que leur sueur ne blesse le vin. En aucuns pays cō a Bologne lō foule les raisins en la vigne moienement en cuillers ou en corbeilles / & ainsi on les porte & laisse par aucuns iours en grāds bailsseaulx pour bouillir cō par huet lo's ou rāt on tūq's a vingt ou vingt & cinq. Aulcunes fois le vin en est purifié grādemēt / mais il sent trop forte la saueur des raisins / & pource il est oō de mettre sur la vèdēge vng corbillō ou vng istrumēt dozier sur lequel le fouleur pœra ce qui nestoit fait par auāt. Et quand tout sera bien foule / & le vin ystra par les cōduts des ostiers dedās la cyne on le laissera bouillir iusques a ce quil soit purifié & puis le mettre en bailsseaulx ou il aura de leau ou plus ou moins selonc ce que le vin est fort ou foible / & selonc la force que lon veult y auoir. Et devez scauoir que de rāt cō les grappes serōt mieulx foulées de tant sera il moins de besotng de le mesler avecques eau / mais on ne aura plus de pur & du cōtraire au contraire / et par ceste maniere le vin sera bien purifié & durable / & si ne sentra point la saueur des raisins. Et aussi devez scauoir que les grappes de petite vin doit bien plus bouillir que celles de bō vin. Aulcunes grappes ont les grains si durs & si aigres que lon ne peut laisser le vin bouillir avecques iceulx raisins sans le pœtre / & aulcunes autres qui ont les grains doulx & po're doulx bouillir avecques les raisins. Quāds les grappes sōt cueillies & les met & assés en vng moncel / & q̄lles y soient deuy ou trois iours le vin en devient plus meur &

plus doulx. Et pource il est bon dauoir es signes fors bailsseaulx & bien estoupez de poix esq̄l les raisins soient ainsi mis rātost et chauldemēt / & le vin en sera plus souef & plus delectable : mais il ne se gardera pas si bien en este pource que les grappes au rōe este trop meures. Et devez scauoir que tout vin qui boult sans les grains & escores est blanc : & celluy qui boult avecques grains & escores si a couleur rouge noire ou cythere & dor la q̄lle il pœt & recoit de ce que dict est. Lō peut faire de grappes vertes deues passes qui sōt grappes sechees plusieurs manieres & vin doulx / vin cuit / vin pur & vin aigre / & ont ces choses diuerses operatiōes es corps humains si cōe cy apres sera dict et cōment on les fait / & aussi cōment on les peut garder & de leur nature et vertu.

**C**ōment on fait le vertus deues passe & vin cuit. Chap. p. liij.



**D**on fait vertus en deuy manieres lūg cler & laulere sec / le vertus cler se fait par telle maniere. Quāds les grappes sōt vertes attrēprement / & ainsi cō par ce que on les cueille & sont pilées / & met on du sel dedās / & puis les met on en vng bailsfel au soleil / & quāds elles y auront ainsi este par deuy ou trois lo's lō doit pœdre & esprandre le ius / & le garder en nectz bailsseaulx de bois. Aulcuns ny mettrēt point de sel : mais il se garde mieulx quāds il en y a / & par especial quāds on le fait de telles grappes que le vin qui en seroit fait ne se pourroit garder en este. Lō fait vertus sec par telle maniere. On pœt grappes, vertes / & les pile lō & esprait le ius / & puis le met on sur le feu en vng bailsfel darai rouge / & est cuit iusques a ce que soit pres que prins & coagule / & ap̄s le met on au soleil sur vng bailsfel esdū iusques a rāt q̄l soit sec / & ainsi est fait / & puis soit garde. Ilz sōt aucuns qui le secheent



au soleil sans aultrement cuire qu'ad le soleil est bien chault. Et aulcuns q'ont vertus de grappes moyennement meures/mais la premiere maniere est plus froide et plus serrée. Et l'on peut faire vertus espes cōe miel q' est moult vertueux si cōe dessus est dict au traictie de la Vertu des grappes. **T**oute afort si fait la grappe passe & rōde par telle maniere. Ad cueille des grappes passées grāds nōbre/& les met on en vaisseaulx faitz de lōcz nō pas trop toins/mais larges & clers & la on les bat bien fort de verges/& puis qu'ad le jus sera hors des grappes on les espatnōza / & tout ce q'en fault hors on le met en vaisseaulx en maniere de miel/& le garde lon po' usage. Et en aultre maniere on le fait de moult doulx q' l'on cuit & escume/& le fait on bouillir cāt q' en demeure les deux pars/& en aultre maniere q' il n'en demeure que la tierce partie de sape. Sape est moult doulx & poignant.

**D**e la purgation de vin fait de grappes atres & corripues. Chap. p. xv.

**O**n doit oster & separer des bones grappes les grappes atres & corripues/& le moult q' est fait de telles meschāes grappes est cure par tel le maniere. On doit cuire eau de pluie cāt quelle reutēgne a la motte & pēdre de celle eau ainsi cōme la dixiesme partie de cāt q' y a de moult/& puis le mettre dedens & cuire tout ensēble iusq's a la cōsūptiō de la dixiesme partie & cōe dict le bourguignō. Aulcuns le font aultrement/car ilz gettēt leaue avecq's les grappes/& est tout fault esēble/& puis ilz cūstēt le moult iusq's a la cōsūptiō de cāt cōe lon y aura mis deaue.

**D**e la cure du vin greue & tourment deaue & de pluie. Chap. p. xvi.

**L**a pluie desmesuree grēue les grappes en la vigne ou ap's ce q'elles serāt cueillies il les ton-

uize fouler/& si le vin en est trop foible ce q' l'on po'ra scauoir au goust au mettre au cōnel qu'ad il aura p'mierement boulu on l'ostera cātost du cōnel & sera mis en vng aultre cōnel & tout le lymō & lozūre & corripciō demourēt au fons pour leur pesanteur. Aulcuns aultres le font mieulx/car il le cūstēt cāt q' la vingtesme partie en soit degastee/& puis gettēt du plāstre dedans autāt cōme la centesme partie du vin corripciō/& les aultres laissent le vin sur le feu iusq's a ce que la centesme partie en soit degastee & puis b'sent du remenant.

**C**ōment on doit mettre le vin es tonneaulx & vaisseaulx. Cha. p. xvij.



**O**n doit laver les tonneaulx deaue salee/et les nettoier/et froter d'une espurge bien forte & les fumer d'encens. On ne doit pas trop emplir les tonneaulx ne aussi laisser trop vuidz/mais on doit cōsiderer & regarder iusq's ou le moult bouillant peut p'ndre son accroissement & oster aux matins & a hānaps lescume & les superfluitēz si aulcuns en y a qu'ad le moult aura este par cinq tours dedans les tonneaulx & bien nettoier & espurger le cellier/& getter les ordures bien loing/car qui les mettroit pres le cellier/les vaisseaulx en receuroient mauuaises odeurs & greues royer au vin. Et aussi doit on mettre bones odeurs emprès les pressouers/& par especial les steux de apothicairerie ou lon veult garder vin pour medecines.

**C**ōment on peut auoir moult tout au long de l'an. Chap. p. xvij.



**L**es content auant q' lon froisse les grappes & q' le vin en soit fait le que lon ait vng vaisseau potte par dedans ou par dehors/et que tantost que les grappes seront froissēs q' lon gette le moult dedans.



et que le Baiffel nen soit plein q a demy & q il soit fort estoupe de plastre & le moust y de mourra longuemēt doulx. Et encores seroit mieulx garde si le Baiffel estoit encloz en vng cuyr et mis dedās vng puis car la il ne bouilliroit point. Et aucun froisse les grappes doulcemer & ne les espaigne pas moult fort le moust en est bon & puffedable a garder & durera longuemēt et dit le boureguignō. Aucuns poissent le Baiffel dedās & dehors & le mettent en vng puis en telle maniere q les boz seulement soyent par deff<sup>s</sup> leaue & est esprouue q il dure longuemēt. Et les autres mettent en arene & grauele moult & grauois moult & lenfouyffent.

Comēt on peult scauoir si moust ou vin cōtēnnēt eaue & comēt on len peult separer & offer. Chap. xxxij.



Di Beult scauoir sil ya eaue en moust ou en vin prengne deux potres crues & les mette dedās si elles vōt au fons il ya eaue & si elles nagent par deff<sup>s</sup> le vin ou moust est dō & pur. Les autres prennent vng glas geul ou vne canne qui croissēt en eaue ou papier ou soing ou autre chose seche et le oignent dhuille & le mettēt au vi ou moust & puis il tirēt & si il ya eaue dedēs les gouttes se assemblerōt en huille et de tant q il y aura plus de eaue de tant si assēblerōt plus de gouttes de eaue. Et les autres le fōt plus simplement ilz mettent le vin en porz de terre nouveaulx auāt q ilz le mettent ailleurs et les pendent par deux tours et leaue q y est meslee en degoute hors: les autres mettent le vin sur la chaulx et sil ya eaue la chaulx se dissolt & amolte & si le vin est pur elle s'endurcist. Et les autres mettent en vne paele a faire huille boullant et puis y versent du vin & sil ya eaue dedēs le vin il fera vng grā sō et grā boullone & salzans. Et aucuns autres prennent vne nou

uelle espōge ou espurge & le oignent dhuille & en estoupent la bouche du Baiffel: u cōnel ou est le vin & puis le tournēt ce dessus de fionbz & sil ya eaue elle s'espandra en lesponge & vse lon en huille de telles pbatōs. Et les autres si mettēt vng petit de moust en leur matn & le frocēt et sil est pur & sans eaue il deutēt disqueux & se tiera la matn & si il ya eaue il ne se tiera poit a la matn. Le aue estostes hors du vin par telle maniere. Prenez alum moult et le mettez au Baiffel ou est le vin & puis estoupez la bouche du Baiffel dune esponge ointe dhuille et tournez la bouche contre terre & laissez tout conuenir et leaue en sauldra et non autre chose.

Commēt le moust peult estre tost espurge. Chap. xxxij.

On mettra en vng Baiffel de moust de dix septiers vne petite mesure de vin aigre & par ce le moust sera purifié des bēns trois tours.

Comēt le moust ne bouillira point de par dessus. Chap. xxxij.

Vous ferez vne courōne de poulteul royal ou de nepte ou de origane et la mettrez entour le col du bōdon du Baiffel sicōme dit Burgōdus Et aucuns oignent les Baiffes par dedēs entour les baulleures du bōdon de lait de vache & ce retient le moust boullant par dedēs en telle maniere que il nen yst point.

En quelz lieux le vin doit estre mis pour mieulx & plus durer. Chap. xxxij.



Vous deuōs faire et assēoir nōtre celle pour mettre le vin au cōtraire de septētrion froide et obscure ou pchaine de lieu obscur loing de estables de fours et de batgneries de chambres copes & de cisternes et aussi d'autres eaues & de choses de mauuaise odeur. Toutefois au siue de la v

au soleil s'as aultrement cuire qu'ad le soleil  
est b'z chault. Et aulcū q' s'ot Vertus de  
grappes moyēnemēt meures/mais la p'ē  
miere maniere est p' f'roidē et plus serrāt.  
Et lō peult faire Vertus espes cōe miel q'  
est moult Vertueux si cōe dessus est dict au  
traictie de la Vertu des grappes. ¶ Tou-  
te a f'clq' si fait la grappe passe & rōde par  
telle maniere. Ad cueille des grappes pas-  
ses grād nōbre/ & les met on en vaisseaulx  
faictz de tōcz nō pas trop loins/mais lar-  
ges & clers & la on les bat bien fort de ver-  
ges/ & puis quād le tus sera hors des grap-  
pes on les espratnōza / & tout ce q' en fault  
hors on le met en vaisseaulx en maniere  
de miel/ & le garde lon po' usage. Et en aul-  
tre maniere on le fait de moult doulx q' lō  
cuit & escume/ & le fait on bouillir tāt q' en  
demeure les deuy pars/ & en aultre manie-  
re qu'il nen demeure que la tierce partie de  
sape. Sape est moult doulx & poignant.

¶ De la purgation de vin faict de grap-  
pes atgres & corūpues. Chap. p'p'v.

**Q**u'on doit oster & separer des bon-  
nes grappes les grappes atgres  
& corūpues/ & le moult q' est fait  
de telles meschās grappes est cure par tel  
le maniere. On doit cuire eue de pluye  
tāt quelle reutēgne a la motte & p'ēdre de  
celle eue atn'si cōme la dixiesme partie de  
ce q' y a de moult/ & puis le mettre dedens  
& cuire tout ensēble iusq's a la cōsūptiō de  
la s'iptesime p'tie s' cōe dict le bourguignō.  
Aulcū le f'ot aultremēt/ car ilz gettēt lea-  
ue auecqs les grappes/ & est tout fault ēse-  
ble/ & puis ilz cuitēt le moult iusq's a la cō-  
sūptiō d'auāt cōe lon y aura mis deaue.

¶ De la cure du vin greue & tourmētē  
deauē & de pluye. Chap. p'p'vj.



¶ La pluye desmesuree greue  
les grappes en la vigne ou ap's  
ce q'elles serāt cueillies & les viti-

uēt fouler/ & si le vin en est trop foible ce q'  
lō po'ra sauoir au goust au mettre au tō-  
nel quād il aura p'mierement boulu on lo-  
stera tātost du tōnel & sera mis en vng aul-  
tre tōnel & tout le lymō & lozbur & corūp-  
tiō demourēt au fons pour leur pesan-  
teur. Aulcū aultres le font mieulx/ car il  
le cuitēt tāt q' la vingtiesme partie en soit  
degastee/ & puis gettēt du plastre dedans  
autāt cōme la centiesme partie du vin con-  
tiēt/ & les aultres laissent le vin sur le feu  
iusq's a ce que la cingtiesme partie en soit  
degastee & puis v'sent du remenant.

¶ Cōment on doit mettre le vin es  
tōneaulx & vaisseaulx. Chap. p'p'vii.



¶ On doit lauer les tonneaulx  
deauē salee/ et les nettoier et  
frotter d'une espurge b'z fort &  
les fumer dencēs. On ne  
doit pas trop emplir les tonneaulx ne  
aussi laisser trop vuidz/ mais on doit cō-  
siderer & regarder iusq's ou le moult boul-  
lant peult p'ēdre son accroissemēt & oster  
au p'mains & a banaps lescume & les su-  
perfluitēz si aulcū en y a quād le moult  
aura este par cinq tours dedans les ton-  
neaulx & b'z nettoier & espurger le celler/ &  
getter les ordures bien loing/ car qui les  
mettroit pres le celler/ les vaisseaulx en  
receuroient mauuaises odeurs q' greue-  
royēt au vin. Et aussi doit on mettre bō-  
nes odeurs emprès les pressouers/ & par  
especial es lieux de apothecairerie ou lon  
veult garder vin pour medecines.

¶ Cōment on peult auoir moult tout au  
long de lan. Chap. p'p'viii.



¶ L'cōtēt auant q' lon froisse  
les grappes & q' le vin en fait  
le que lon ait vng vaisel tout  
poisse par dedans ou par de-  
hors / et que tantost que les grappes se-  
ront froissēs q' lon gette le moult dedans.

et que le Baiffel nen soit plein q a demy & q il soit fort estoupe de plastre & le moust y de mouera longuemēt doulx. Et encores seroit mieulx garde si le Baiffel estoit encloz en vng cuyr et mis dedās vng puis car la il ne boultroit point. Et aucun froisse les grappes doulcemēt & ne les espaigne pas moult fort le moust en est bon & puffedable a garder & durerā longuemēt ce dit le boue gutgnō. Autres poissent le Baiffel dedās & dehors & le mettent en vng puis en telle maniere q les boies seulement soyent par deff<sup>r</sup> leaue & est esprouue q il dure longuemēt. Et les autres mettent en arene & grauele moult & grauois moult & lenfouyffent.

Comēt on peult scauoir si moust ou vin cōtēnnēt eaue & comēt on len peult separer & offer. Chap. p. xij.



Di Beult scauoir sil ya eaue en moust ou en vin prengne deux poires crues & les mette dedās si elles vōt au fons il ya eaue & si elles nagent par deff<sup>r</sup> le vin ou moust est bō & pur. Les autres prennent vng glas geul ou vne canne qut croissēt en eaue ou papier ou soing ou autre chose seche et le oignent dhuille & le mettēt au vi ou moust & puis li tīrēt & si il ya eaue dedēs les gouttes se assemblerōt en huille et de tant q il y aura plus de eaue de tant si assēblerōt plus de gouttes de eaue. Et les autres le fōt pl<sup>s</sup> simplement ilz mettent le vin en porz de terre nouueaulx auāt q ilz le mettent ailleurs et les pendent par deux tours et leaue q y est meslee en degoute hors: les autres mettent le vin sur la chaulx et sil ya eaue la chaulx se dissōlt & amolte & si le vin est pur elle s'endurcist. Et les autres mettent en vne paele a faire huille boullant et puis y versent du vin & sil ya eaue dedēs le vin il fera vng grāb son et grās boullons & fassans. Et aucuns autres prennent vne nou

uelle espōge ou espurge & le oignent dhuille & en estoupent la bouche du Baiffel: ou cōnel ou est le vin & puis le tournēt ce dessus deffoibz & sil ya eaue elle s'espandra en lesponge & vse lon en huille de telles pbatōs. Et les autres si mettēt vng petit de moust en leur main & le froitēt et sil est pur & sans eaue il deuitēt disqueux & se tīēra la main & si il ya eaue il ne se tīēdra poit a la main. Le aue estostes hors du vin par telle maniere. Prenez alun moiste et le mettez au Baiffel ou est le vin & puis estoupez la bouche du Baiffel dune esponge ointe dhuille et tournez la bouche contre terre & laissez tout conuenir et leaue en sauldra et non autre chose.

Commēt le moust peult estre cōst espurge. Chap. p. xij.

On mettra en vng Baiffel de moust de dix septiers vne petite mesure de vin aigre & par ce le moust sera purifié de vens et de tous.

Comēt le moust ne boultroit point de par dessus. Chap. p. xij.

Vous ferez vne courōne de poultent royal ou de nepte ou de origane et la mettez encour le col du bōdon du Baiffel sicōme dit Burgōdus Et aucuns oignent les Baiffesaulx par dedēs encour les baulleures du bōdon de lait de vache & ce retient le moust boullant par dedēs en telle maniere que il nen yst point.

En quelz lieux le vin doit estre mis pour mieulx & pl<sup>s</sup> durer. Chap. p. xij.



Vous deuez faire et assēoir nōtre celle pour mettre le vin au cōtraire de septētrion froide et obscure ou pchaine de lieu obscur loing de estables de fours et de baigneries de chambres copes & de cisternes et aussi d'autres eaues & de choses de mauuaise odeur. Toutefois au liure de la vō

benge que feist Burgundius il est cōtenu  
que le plus fort vin doit estre mis a lait et  
q'il y ait parois q'le gardent du soleil de mi  
dy et de celluy du couchant pour le chault  
mais les autres pertz vins doiuent estre  
mis soubz le tect & y couler faire fenestres  
haultes regardās vers orient & septentrion.

**C**omment on transporte le vin de  
Baissel en autre / & de l'ordonance des  
Baisselaux. Chap. xxxij.



**D**on doit transporter le vin de  
Baissel en autre au tēps q' bise  
vète et nō pas quāds le vêt de  
midy souffle & les vins q' sont  
fuybles en printēps & les fors en este. Les  
vins qui sont creuz en lieu secz quāds les  
tours comencent a décroistre. Quāds lō  
mue le vin de cōs en autre au temps de  
la pleine lune il deulent aigre. Et doit on  
scauoir que quāds on oste le vin hors de sa  
lye quil en deulent plus subtil & plus fuy  
ble. Les tres experts maistres afferme  
q' si enuierā la soufflance quāds le vin aura  
cesse de bouillir & q' la lie sera descendue au  
fons si lon oste le vin hors de sa lie graffe  
il sera en puer vne mere subtile et delice  
ou il sera mieuilx garde et trop mieuilx cla  
riste au printēps que sur sa premiere lie.  
Et si dient que si le vin demeure longue  
ment avecques sa lie quāds le chault tēps  
viēdra la lie se incorporera avecq's le vin  
dōc sa saueur emplera & ne se pourra aps  
clarifier iusq's a ce que il aura este chause  
sur le feu pres de bouillir / et que le feu soit  
cler et lent & q'il soit mis en ung nect baiss  
el avecques vne couloire au fons de la q'l  
le doit auoir deux batons ou vne tuelle  
nette enuiersee dedēs & ung mātrel de gros  
drapel. Du que le vin soit mis en vne tyn  
ne nette et que en ce mesme Baissel le vin  
soit remue en la maniere dessusdicte. Et  
aussi doit pourueoir que le vin soit mis en

puer en lieu chault / et enesie en lieu froit.  
**O**n doit muer le vin de Baissel en autre  
quāds la lune est en croissāc & q'le est soubz  
terre. Quāds nous transportōs le vin de cō  
neaulx en pertz Baisselaux il conuient re  
garder la naissance des estoilles pour ce q'  
la lie seisme es naissances des estoilles  
& p'especial quāds les roses sōt & quāds les  
vignes florissent. Les sages conseillent  
et par especial Hestodus que quāds on ou  
ure les tōneaulx q' le vin qui est au dessus  
et celluy qui est au dessous soit oste cōme  
de peu de fait & que le vin du milieu soit  
garde cōme le plus fort & le plus durāc & le  
plus cōuenable pour estre vin vtiel / car le  
vin qui est pres du bōdōnal & prochain a  
lait est le plus foible & le plus euapore. et  
celluy qui est au fons se sent de la lie et du  
fuyble. Le vin que lon met en pertz Baiss  
elaux y doit estre mis par mesure en telle  
maniere quil ne aduāgne pas iusq's aux  
haulteures du Baissel de la bource: mais  
aucunemēt pres & au dessous du col: affin  
quil ne soit suffoque ne trop empresse: ains  
cois que il ait cōuenable respiratiō qui ne  
se doubteroit que il ne deuint aigre / car q'  
en doubteroit on ne le deuroit poir laisser  
respirer. Et soit faite lestoupaill de saulx  
vert hors de lescorce. Bon est que lon face  
emps ou est la lie vne petite espinelle par  
ou on puit traire du vin en tēps & chault  
et venter pour ce q' par la ystra hors se de  
la lie qui se mesle avecques le vin et sera  
par ce le vin mieuilx clarifie. Celluy qui  
ouure le tonnel doit cōsiderer le poinct des  
estoilles / pour ce que lors le vin se esmeut  
et au cōmencemēt des estoilles que le vin  
seisme on ne le doit pas surquerir. Et si  
lon vent ouurer le tonnel de tout lon doit  
entendre au soleil affin que sa clarte et cha  
leur ne fiere dessus le vin. Et si par aucu  
ne necessite il conuient percer le tonnel ou



doit prêtre garde a la lumiere de la lune.

Quand les tonneaulx sont vuidz on les doit hastiuement lauer deauue salee/ou les frotter de cèdre/ou de terre argille quand le vin aura este petté. Mais si le vin a este grès et fort il souffist de les clore & estouper de to? costez/ car l'odeur et la force du vin descendent les baiffcaulx.

En temps & de la maniere de goustier et essayer le vin. Chap. xxxviii.



Ilcuns essayent & goustier leur vin au temps q' ilse vende pource qu'ilz s'ont plus purs & p' netz en ce temps q' en aultre. Les aultres qui sont experts & cognoissans en vin essayent quand le vent de may vint pource q' ce vent esmeut & rebargue le vin/ et le monstre tel qu'il est. La ieune psonne ne se doit pas estre mettre de essayer vin pource que le goust en est gros & rebours: ne aussi quand la personne a moult deu & mäge si cõe Burgubius le dit en sa liure. Mais selon la coustume de Boulogne on essaye tousiours le vin a ieun estomac. Celluy qui doit essayer vin ne doit auoir mäge blanc amere ne salee/ ne aultre chose qui altere le goust/ mais quand il aura vng peu mäge & bien digere il le pourra lors essayer. Aucuns qui veulent deceuoir les marchans ilz ont baiffel nouuel et le moillēt et arroisent de tresbō vin blanc bien souef flatant/ & puis ilz y mettēt le vin q' ilz veulent vendre. Mais les aultres sont plus malicieusement/ car ilz donnent noiz & froimage a mäger a ceulx qui veulent & doibvent essayer de leur vin: affin que apres ce qu'ilz en auront mange leur goust qui par auant estoit bon et certain soit change & deceu. Et ce que ten dy cest pour aduertir que nous nen soyons deceuz/ et non pas pour deceuoir aultres. Le marchant qui a a goustier et essayer vin doit souuent faire essayz

et goustier vin blanc et vin nouuel: affin q' il n'oublie ce dont il se doit garder.

Comment on congnoist le vin durable et qui est bon a garder. Chap. xxxix.



Quand le vin aura este mis au tonel & q' il y aura este par aucun temps il le coustōra mettre hors dicelluy tonel/ & le mettra en vng aultre baiffel auquel il se reposera pour demourer. On laissera la lye de celluy vin au premier tonel/ et sera bien estoupe de toutes pars/ & aps on doit bien regarder en souuent odoant q' quelque trās mutatiō ne soit faicte entour la lye ou q' oz burre/ lymon ou fange blanc ne soit faicte soubz la bote ou soubz le tonel/ & q' y trouueroit aucun tel signe on deueroit pfer q' le vin si corumproit: et se lon ny trouuoit aucun tel signe on peult iuger q' le vin seroit bon & durant & bien gardable. Et aucuns prennent vne canne cauer & le froupēt de leur poulce ou du doigt & boutēt au tonel iusq's au fons dedēs la lye/ et puis des froupēt la canne/ & en osēt leur poulce ou doigt & seneēt & attrakt au nez par la canne l'odeur et senteur de la lye/ & apres en tirent la canne dehors & en apozēt de la lye et par ce ilz scauent & peuuent iuger quel le vin deura estre. Aultres aultres boullēt vng peu du vin & puis le laiffēt refroidir et apres en essayent/ & tel qu'ilz trouuent le vin au goust ilz iugent q' l'aultre sera: & se doit faire cest essay du milieu du tonel. Et les aultres si prennent le regard au gouuernement du baiffel/ car ilz le descouurent et goustēt de la couuerture q' est au dessus et si elle est vineuse cest signe de bon vin/ & si elle sent leauue cest tresmaulvais signe & ne vault riens. Et aultres aultres iugent au goust/ & si le vin est aspre & roide au commencement cest certain signe de bonte: et si il est mol cest signe de peu de bien.



benge que seist Burgundius il est cōtenu  
que le plus fort vin doit estre mis a lait et  
q'il pait parois q'le gardent du soleil de mi  
dy et de celluy du couchant pour le chault  
mais les autres pettz vins doibuent estre  
mis soubz le tect & y couliet faire fenestres  
hautes regardās vers orient & septentrion.

**C**omment on transporte le vin de  
Baissel en autre / & de l'ordonnance des  
Baisselaux.

Chap. xxxiiij.



**D**on doit transporter le vin de  
Baissel en autre au tēps q' bise  
vète et nō pas quāds le vêt de  
nidy souffle & les vins q' sont  
fuybles en printēps & les fors en este. Les  
vins qui sont creuz en lieux secz quāds les  
ours commencent a decroistre. Quāds lō  
mue le vin de cōnel en autre au temps de  
la pleine lune il deulent aigre. Et doit on  
scauoir que quāds on oste le vin hors de sa  
lye qu'il en deulent plus subtil & plus foy  
ble. Les tres experts maistres afferme  
q' si enuira la touffatctz quāds le vin aura  
cesse de bouillir & q' la lye sera descendue au  
fons si lon oste le vin hors de sa lye grasse  
il sera en puer vne mere subtile et delice  
ou il sera mieulx garde et trop mieulx cla  
riste au printēps que sur sa premiere lye.  
Et si dient que si le vin demeure longue  
ment avecques sa lye quāds le chault tēps  
viera la lye se incorporera avecq's le vin  
dōt sa saveur empietara & ne se pourra aps  
clarifier iusq's a ce que il aura este chause  
sur le feu pres de bouillir / et que le feu soit  
cler et lent & q' il soit mis en vng nect baiss  
sel avecques vne coulōtre au fons de la qle  
le doibt auoir deux batons ou vne tuelle  
nette enuiersee de dōs & vng mātēl de gros  
drapel. Du que le vin soit mis en vne tyn  
ne nette et que en ce mesme baissel le vin  
soit remue en la maniere dessusdicte. En  
aussy doit pourueoir que le vin soit mis en

puer en lieu chault / et en este en lieu froit.  
**O**n doit muer le vin de Baissel en autre  
quāds la lune est en croissāt & q'le est soubz  
terre. Quāds nous transportōs le vin de cō  
neaulx en pettz Baisselaux il conuient res  
garder la naissance des estoilles pource q'  
la lye s'esmeut es naissances des estoilles  
& p'especial quāds les roses sōt & quāds les  
vignes florissent. Les sages conseilēt  
et par especial Hesiodus que quāds on ou  
ure les cōneaulx q' le vin qui est au dessus  
et celluy qui est au dessous soit oste cōme  
de peu de falc & que le vin du milieu soit  
garde cōme le plus fort & le plus durāt & le  
plus cōuenable pour estre vin vint / car le  
vin qui est pres du bōdōnail & prochain a  
lait est le plus foible & le plus euapore / et  
celluy qui est au fons se sent de la lyer du  
fuyble. Le vin que lon met en pettz Baiss  
elaux y doit estre mis par mesure en telle  
maniere qu'il ne aduāgne pas iusq's aux  
hauteurs du baissel de la bouche: mais  
aucunemēt pres & au dessous du col: affin  
qu'il ne soit suffoque ne trop empresse: alu  
cois que il ait cōuenable respiratiō qui ne  
se doubteroit que il ne deuint aigre / car q'  
en doubteroit on ne le deuroit poir laisser  
respirer. Et soit fait lestoupail de saulx  
vert hors de lecorce. Bon est que lon face  
emps ou est la lye vne petite espinelle par  
ou on pūst cratre du vin en temps chault  
et ventreux pource q' par la ystra hors de  
la lye qui se mesle avecques le vin et sera  
parce le vin mieulx clarifié. Celluy qui  
ouure le tonnel doit cōsiderer le potnet des  
estoilles / pource que lors le vin se esmeut  
et au cōmencemēt des estoilles que le vin  
s'esmeut on ne le doit pas surquerir. Et si  
lon veult ouurer le tonnel de l'our lon doit  
entendre au soleil affin que sa clarte et cha  
leur ne siere dessus le vin. Et si par aucu  
ne necessite il conuient perre le tonnel ou

doit estre gardé a la laniere de la lune.

Quand les tonneaulx sont bultz on les doit hastiuement lauer deau salee/ou les seicher de cèdre/ou de terre argille quand le vin aura este petit. Mais si le vin a este grand et fort il souffist de les clore & estouper de to<sup>e</sup> costez/ car lodeur et la force du vin descendent les baltseaulx.

En cèps & de la maniere de goustier et essayer le vin. Chap. xxxviii.



Quelcuns essayent & goustent leur vin au cèps & bise vende pource quilz sôt plus purs & plus nets en ce cèps q'en aultre. Les aultres qui sont experts & cognoissans en vin lessayent quand le vent de mi dy vènt pource q'ce vent esmeut & rebargue le vin/ et le monstre tel quil est. La ieune psonne ne se doit pas ètremettre de essayer vin pource que le goust en est gros & rebours: ne aussi quand la personne a moult beu & mège si cõe Burgubius le dit en sã liure. Mais selon la coustume de Boulõgne on essaye tousiours le vin a leun estomac. Celluy qui doit essayer vin ne doit auoir mège blande amere ne salee/ ne aultre chose qui altere le goust/ mais quand il aura vng peu mège & biẽ digere il le pourra lors essayer. Aucuns qui veulent deceuoir les marchans ilz ont baissel nouuel et le moillèt et artousent de tresbõ vin bleil bien souef flattré/ & puis ilz y mettrẽ le vin q'z veulent vendre. Mais les aultres sont plus malicieusement/ car ilz donnent nois & fromage a mager a ceulx qui veulent & doibvent essayer de leur vin: affin que apres ce quilz en auront mange leur goust qui par auant estoit bon et certain soit change & deceu. Et ce que ien dy cest pour aduertir que nous nen soyons deceuz/ et non pas pour deceuoir aultrey. Le marchant qui a a goustier et essayer vin doit souuent faire essayz

et goustier vin bleil et vin nouuel: affin q'il noublie ce dont il se doit garder.

Comẽt on congnoist le vin durable et qui est bon a garder. Chap. xxxix.



Quand le vin aura este mis au tonel & q'il y aura este par aulcun cèps il le doit bẽ mettre hors dicelluy tonel/ & le mettre en vng aultre baissel auquel il se reposera pour demourer. On laissera la lye de celluy vin au premier tonnel/ et sera bien estoupe de toutes pars/ & apès on doit biẽ regarder en souuent odorant q'quelque trãs mutaciõ ne soit faicte entour la lye ou q'oz dure/ lymon ou fange blãche ne soit faicte soubz la bote ou soubz le tonel/ & q' y trouueroit aulcun tel signe on deuroit pẽser q'le vin si corromproit: et se lon ny trouuote aulcun tel signe on peult iuger q'le vin seroit bon & durable & bien gardable. Et aulcuns prennent vne canne cauer & le floupèt de leur poulce ou du doigt & boutèt au tonnel iusq's au fons dedès la lye/ et puis des floupèt la canne/ & en offiẽt leur poulce ou doigt & sentèt & attrahẽt au nez par la canne lodeur et senteur de la lye/ & apres en tiẽtent la canne dehors & en apoziet de la lye et par ce ilz scauent & peuuent iuger quel le vin deura estre. Aulcuns aultres boullèt vng peu du vin & puis le laissèt refroidir et apres en essayent/ & tel quilz trouuẽt le vin au goust ilz iugent q' laultre fera: & se doit faire cest essay du milieu du tonnel. Et les aultres si prennent le regard au gouuernement du baissel/ car ilz le descouurent et goustiẽt de la couuerture q' est au dessus et si elle est vineuse cest signe de bon vin/ & si elle sent leaue cest tresmauluais signe & ne vaulit riens. Et aulcuns aultres iugent au goust/ & si le vin est aspre & roide au commencement cest certain signe de bonte: et si il est mol cest signe de peu de bien.

Des nuisances & grieuz qui aduient  
nent au vin. Chap. xxxviij.



**A**dcunefois aduient q le vin se  
corrompt & perd pour leue cor-  
rumpue en la vigne ou po<sup>r</sup> m<sup>is</sup>  
tion deaue fatice avecques le  
vin & est change & tourne en diuerses ma-  
nieres par estrange chaleur q p oeuvre et  
si la lie ou aucun peu de tel vin demeure  
dehors le vaisfel apres ce que le vin en sera  
ltre hors / & que le vaisfel deul<sup>t</sup> estoupe ce  
se puertra en telle corruption q ledict vais-  
fel ne vauldra iamais riens / & corrompera  
tout le vin q l<sup>o</sup> y mettra / & si lon met de ce  
vin en aucun sath<sup>o</sup> r<sup>o</sup>nel ou avecqs aultre  
vin / sath<sup>o</sup> il corrompera tout & mettra a sa na-  
ture. Et apres se vin fort & puissant / & par-  
especial doulx et gros est laisse en temps  
chault ou r<sup>o</sup>nel ou en aultre vaisfel qui ne  
soit plein / & qui soit destoupe & descloz lhu-  
meur / & la chaleur du vin se euaporeront  
& demourera le vin froid & secq et algrira.  
**C**omment & en q<sup>l</sup> t<sup>o</sup>ps le vin est plus tost  
tourne & corrompu. Chap. xxxviij.



**C**ut vin se tourne commune-  
ment entour le defaut des sept  
estailles q l<sup>o</sup> appelle plyades /  
& est au comencement de puer / et  
aussy du solstice estival vers la saint Bar-  
nabe. Et es iours ch<sup>o</sup>tiens et generales-  
ment quand le vent de m<sup>is</sup>y<sup>o</sup> vente soit en  
este ou en puer. Et en t<sup>o</sup>ps de gr<sup>o</sup>s pluyes  
et pour cause de viol<sup>o</sup>ce de vent & de mou-  
uement de terre ou de fort r<sup>o</sup>noitre & qu<sup>o</sup>d  
les vignes ou roses florissent si come le  
dict Burgundius.

**C**omment on peut remedier a ce q le vin  
ne se tourne ne corrompe. Chap. xxxviij.



**E**t cut et ars mis debens le  
vin garde le vin de tourner / &  
fait bouillir p<sup>o</sup> q<sup>l</sup> ne couient  
& le defend de corruption. **C**ut

gette doulces amandes en vin de noires rais-  
sins il se garde sans corrompe. **C**ut gette  
vues passes cest adire grappes seiches d<sup>o</sup>t  
les grains soient ostez avecqs arene ou sa-  
blon deb<sup>o</sup>s le moult ou vin cut ce le fait  
gras & du r<sup>o</sup>t. Aulc<sup>o</sup>s ch<sup>o</sup>stiff<sup>o</sup>t vne graps-  
pe seche ner dau<sup>o</sup>ture en la vigne & en v<sup>o</sup>t<sup>o</sup>  
singulierement. **C**ut met plaistre en vin il  
le fait au comencement aspre & dur / mais  
au t<sup>o</sup>ps d<sup>o</sup>ps il fait euaporer celle saueur.  
Le prouffite du plaistre demeure long t<sup>o</sup>ps  
& ne seuffre poit le vin a tourner & en est la  
ppor<sup>o</sup>ti<sup>o</sup> telle si le vin est foible & de molle-  
saueur ou greue de pluys la c<sup>o</sup>tesme par-  
tie de plaistre si souffira & si le vin est gr<sup>o</sup>d  
et vertueux la moitie de plaistre souffira.  
Fenegre broie & mesle avecqs sel ars si on  
les met en vin q volentiers se tourne / & le  
vin soit oste de la mauuaise lye / & mis sur  
lye de b<sup>o</sup> vin si f<sup>o</sup>t le vin dur<sup>o</sup>t & s<sup>o</sup>s tour-  
ner. Aulc<sup>o</sup>s p<sup>o</sup>rennent b<sup>o</sup>adons ar<sup>o</sup>s & b<sup>o</sup>ie  
alumez avecques poip<sup>o</sup> & les esteignent en  
moult & ce garde le vin d<sup>o</sup> tourner. Aulc<sup>o</sup>s  
p<sup>o</sup>rennent le fruit du cedre & la r<sup>o</sup>d<sup>o</sup>t & gasses  
arses & les mettent en vin & le vin est per-  
manet. Les aultres p<sup>o</sup>rennent sem<sup>o</sup>es de vi-  
gne & les ar<sup>o</sup>t & en gettent les cendres au  
vin avecqs sem<sup>o</sup>ce de fenoll broie et il ne  
tourne point. Aulc<sup>o</sup>s aultres les ch<sup>o</sup>g<sup>o</sup>t  
de vaisfel en aultre & de maison en aultre /  
et si ilz s<sup>o</sup>t blecez de chaleur ilz les met<sup>o</sup>t  
en lieup frois & si ilz s<sup>o</sup>t blecez de froid et  
d<sup>o</sup>umeur ilz les met<sup>o</sup>t en lieup chault / &  
les aultres y met<sup>o</sup>t sem<sup>o</sup>ce de lin ou cen-  
dres de boys de chesne. Et aultres met<sup>o</sup>t  
lait & miel deb<sup>o</sup>s le moult / & il en est pl<sup>o</sup>  
souef. Les aultres y met<sup>o</sup>t du grauois de  
ruiere avecqs vin v<sup>o</sup>ell & get<sup>o</sup>t tout ens<sup>o</sup>-  
ble au vin. L<sup>o</sup>gille purge le vin q l<sup>o</sup> y met  
aps ce q<sup>l</sup> a bouillu & p<sup>o</sup>orte au f<sup>o</sup>s tout ce q  
trouble le vin / & si elle estoit arse p<sup>o</sup>uant els-  
le le purgeroit & c<sup>o</sup>ps m<sup>o</sup>eu<sup>o</sup> & la bouillie &

saict de bone odeur & si le saict pmanent.  
 Eleboze noit mis auerq's vng peu de sebo-  
 re blanc mis dedens le vin le purge & le saict  
 pmanet. La farine de froment saict le vin  
 durable. La potp resine du pin retient le  
 vin. Laubyn doeu saict le vin poignat et  
 agu & le garde de atgeir. Aucuns dient q  
 cest impossible q le vin se trouble ne tou-  
 ne si lon escript au batffel par auant q l y  
 soit mis ces diuines parolles/ *Bustate et  
 bideate quonia christi suauis est dominus.*  
 Bouffiez & brez q Jesuchrist est souef sei-  
 gneur. & seroit b'd de lescryre en vne pome  
 & puis la mettre au batffel. Cy aps s'esuit  
 vne metueilleuse cōfectiō pour garder vin  
 q lon nomme panicia. Prenez deux onces  
 daloes deux onces dencens deux onces da-  
 momni quatre onces melliloi vne once de  
 cassia deux onces despic narb quatre on-  
 ces de soll quatre onces de mierre / et lyez  
 toutes ces choses en vng drappel de lyn/ &  
 le mettez au batffel quād le vin aura este  
 purge/ & mettez de ces espiers en chascun  
 batffel vne cuellere/ et puis apres loftez  
 hors du drapel / et gettez celle poulbe de-  
 dens le vin/ & par trois tours q le vin soit  
 remue de la racine d'ung glageul. Aucuns  
 font vne aultre telle confection. Recepte.  
 Trois onces de saften/ car il done bonne  
 couleur & trois onces dencens masse cecy  
 creble saict le vin roide. Et vne poignee de  
 soll done au vin bone odeur. Pilez tou-  
 tes ces choses/ & les meslez toutes ensēble  
 & mettez de ceste poulbe en chascune cou-  
 che de vin deux cuellerees non pas quād  
 le vin boullra/ mais quād il sera appaise  
 & deueni quoy. Car po' reigle generale  
 on ne doit cōfiter le vin iusq's a ce q'il soit  
 repose. Aucuns aultres cōfiser vin par  
 ceste maniere. Recepte. Cardamon racine  
 de stable yllitice. cassia. spic narb. melliloi.  
 pilobassamb. squinanti. cost. spic celique.

autant de lung cōe de saultre/ & les pilez &  
 mettez en vng sachet/ & puis le mettes au  
 vin. Jē prenez racine darimoise & vne her-  
 be q lon appelle pentha filon / et en faites  
 poulbe / & quād le vin aura boullu mettez  
 en debās/ & il ne tournera poit. Et aucuns  
 laissent boullir le vin deux ou trois to's  
 auerq's grappes affin q'il ne se tourne/ et le  
 muet de batffel en aultre au moys de febr-  
 urier/ & boulet la tierce ou la quarte partie  
 de cestuy vin/ & puis meslent tout ensēble  
 & aps mettent du sel dedās cestassauoir en  
 vng batffel d douze corbeilles de vin vne  
 escuelle pleine de sel cōmun. Et en aultre  
 maniere qut boullra. On muera le vin en  
 feburier & en boullra lon la quarte partie  
 sur le feu iusq's a ce q la huitiesme partie  
 du vin soit cōsumee & soit escume. Et aps  
 ceste bouture on mettra en chascune chaul-  
 diere vne herbe appeller tiganula et vne  
 aultre nomme liuertipū sec ou liuertipū  
 seulement & q tout boulle vng peu ensēble &  
 puis q tout soit gette & mis au cōnel & lon  
 y met des grappes b'z lauers par auāt des-  
 dans le moust le vin en sera p' cler/ & lors  
 on deura b'z estouper le batffel en telle ma-  
 niere q lair ny puiſt entrer ny yssir & q'il soit  
 bien telye. Et est certain et bien prouuer.  
 On le peult faire aultremēt durable et  
 metueilleux a boire q'cōque vin q ce soit.  
 Lon espraindra bien fort les grappes & le  
 vin ensēble auāt q il ait boullu/ & puis q  
 tout soit mis boullir au feu ensēble par  
 l'espace d'une heure/ & q'il soit b'z escume/ et  
 puis mis en vng batffel/ & aps q lon pre-  
 gne vingt clou de girofle po' chascun cor-  
 billon ou cāne/ & soyēt liez en vng filet ou  
 mis en vng drapel dedans la bouche du  
 batffel & est approuue. Les aultres dient q  
 quand le moust est espraint & incontinent  
 mis hors des grappes en vne tynne & b'z  
 couuert d'ung drap nouuel et net/ et d'ung



Des nuisances & grieuz qui aduen-  
nent au vin. Chap. xxxvij.



**A**dcunessors aduient q le vin se  
corrompt & perd pour leue cor-  
ruptue en la vigne ou po' mis-  
tion deaue faicte avecques le  
vin & est change & tourne en diuerses ma-  
nieres par estrange chaleur q p oeuvre et  
si la lie ou aucun peu de tel vin demeure  
dehors le vatffel apres ce que le vin en sera  
tire hors / & que le vatffel deuant estoipe ce  
se puertra en telle corrupcio q ledict vatf-  
fel ne vauldra iamais riens / & corrompera  
tout le vin q l'on y mettra / & si l'on met de ce  
vin en aucun sath tonel ou avecqz aultre  
vissain il corrompera tout & mettra a sa na-  
ture. Et apres se vin soit & puissant / & par-  
especial doulx et gros est laisse en temps  
chault ou tonel ou en aultre vatffel qui ne  
soit plein / & qui soit destoupe & desloz lhu-  
meur / & la chaleur du vin se euaporeront  
& demourera le vin froid & secq et algera.  
**C**omment & en q temps le vin est plus tost  
tourne & corrompu. Chap. xxxvij.



**D**ur vin se tourne commune-  
ment entour le defaut des sept  
estailles q l'on appelle plyades /  
& est au comencement de puer / et  
aussy du solstice estival vers la saint Bar-  
nabe. Et es jours chiennins et generales-  
ment quand le vent de misy vente soit en  
este ou en puer. Et en temps de grans pluies  
et pour cause de violente de vent & de mou-  
vement de terre ou de fort tonoitre & quand  
les vignes ou roses florissent si come le  
dict Burgundus.

**C**omment on peut remedier a ce q le vin  
ne se tourne ne corrompt. Chap. xxxvij.



**E**l cult et ars mis dedens le  
vin garde le vin de tourner / &  
faict bouillir pl' q l'on ne content  
& le defend de corrupcio. **A**ut

gette doulces amandes en vin de noires rat-  
fins il se garde sans corrompre. **A**ut gette  
dres passes cest adire grappes seiches d'oe-  
les grains soient ostes avecqz arene ou sa-  
blon dedans le moust ou vin cult ce le faict  
gras & dur. **A**ultres choisissent une graps-  
pe seche nee daueture en la vigne & en vint  
singulierement. **A**ut met plaistre en vin il  
le faict au comencement aspre & dur / mais  
au temps d'aprs il fait euaporer celle saueur.  
**L**e prouffit du plaistre demeure long temps  
& ne seuffre point le vin a tourner & en est la  
proportio telle si le vin est foible & de molle  
saueur ou greue de pluye la ceterisme par-  
tie de plaistre si souffrira & si le vin est grand  
et vertueux la moistie de plaistre souffrira.  
**S**enegre broie & mesle avecqz sel ars si on  
les met en vin q volentiers se tourne / & le  
vin soit oste de la mauuaise lye / & mis sur  
lye de bon vin si soit le vin dur & sans tour-  
ner. **A**ultres prennent bradons ardens & ble-  
alumez avecques poix & les esteignent en  
moust & ce garde le vin d'outner. **A**ultres  
prennent le fruit du cedre & l'ardent & galles  
arses & les mettent en vin & le vin est per-  
manet. **L**es aultres prennent semences de vi-  
gne & les ardent & en gettent les cendres au  
vin avecqz semence de fenoll broiee et il ne  
tourne point. **A**ultres aultres les chagēt  
de vatffel en aultre & de maison en aultre /  
et si ilz soit blecez de chaleur ilz les mettēt  
en lieu froids & si ilz soit blecez de froid et  
d'humour ilz les mettēt en lieu chault / &  
les aultres y mettēt semence de lin ou cen-  
dres de boys de chefine. **E**t aultres mettēt  
lait & miel dedans le moust / & il en est pl'  
soues. **L**es aultres y mettēt du grauols de  
ruiere avecqz vin diel & gettēt tout ensē-  
ble au vin. **L**argille purge le vin q l'on met  
aprs ce q l'a bouillu & porte au fons tout ce q  
trouble le vin / & si elle estoit arse p' auant els  
le le purgeroit & croys mieulx & la bouillie &



saict de bone odeur & si le saict pmanent.  
 Eleboze noir mis auerq's d'ng peu de lebo-  
 re blanc mis dedens le vin le purge & le saict  
 pmanet. La farine de froment saict le vin  
 durable. La poty resine du pin retient le  
 vin. Laubry deuf saict le vin potgnat et  
 agu & le garde de algeir. Aucuns dient q  
 cest impossible q le vin se trouble ne tou-  
 ne si lon escript au baissel par auant q l'y  
 soit mis ces diuines parolles/ *Gustate et  
 bibete quonia christi uauis est dominus.*  
 Boustez & brez q Jesuchrist est souef sels  
 gneur. & seroit b'd de l'escripze en vne pome  
 & puis la mettre au baissel. C y aps s'eulz  
 vne metueilleuse cōfeciō pour garder vin  
 q lon nomme panicta. Prenez deuy onces  
 d'aloers deuy onces d'encens deuy onces d'a-  
 morri quatre onces mellilot vne once de  
 cassia deuy onces despic nard quatre on-  
 ces de soll quatre onces de mierre / et l'yez  
 toutes ces choses en d'ng drappel de l'yn/ &  
 le mettez au baissel quād le vin aura este  
 purge/ & mettez de ces especes en chascun  
 baissel vne cueilleree/ et puis apres loftez  
 hors du drapel / et gettez celle poultre de-  
 dens le vin/ & par troyz iours q le vin soit  
 remue de la racine d'ung glageul. Aucuns  
 font vne aultre telle cōfeciō. Recepte.  
 Troys onces de safran/ car il dōne bonne  
 couleur & troyz onces d'encens masle cecy  
 crible saict le vin roide. Et vne poignee de  
 soll dōne au vin bone odeur. Pilez tou-  
 tes ces choses/ & les meslez toutes ensēble  
 & mettez de ceste poultre en chascune cou-  
 che de vin deuy cueillerees non pas quād  
 le vin boultza/ mais quād il sera appaise  
 & deueni quoy. Car po' reigle generale  
 on ne doit cōfiser le vin iusq's a ce q'il soit  
 repose. Aucuns aultres cōfiser vin par  
 ceste maniere. Recepte. Cardamon racine  
 de stable yllitce cassia. spic nard. mellilot.  
 pilabassant squinant. cost. spic celique

tant de lung cōe de laulre/ & les pilez &  
 mettez en d'ng sachet/ & puis le mettes au  
 vin. Jē prenez racine d'armoise & vne her-  
 be q lon appelle pentha filon / et en faictes  
 poultre / & quād le vin aura boultu mettez  
 en dedās/ & il ne tournera poit. Et aucuns  
 laissent boullir le vin deuy ou troyz iours  
 auerq's grappes affin q'il ne se tourne/ et le  
 muet de baissel en aultre au moyz de febr-  
 uer/ & boult la tierce ou la quarte partte  
 de cestuy vin/ & puis mesle tout ensēble  
 & aps mettent du sel dedās cestassauoir en  
 d'ng baissel d douze corbeilles de vin vne  
 escuelle pleine de sel cōmun. Et en aultre  
 maniere quiboultza. On muera le vin en  
 februer & en boultza lon la quarte partte  
 sur le feu iusq's a ce q la huitiesme partte  
 du vin soit cōsumee & soit escume. Et aps  
 ceste bouture on mettra en chascune chaul-  
 tiere vne herbe appeller iuganula et vne  
 aultre nomme liuertipū sec ou liuertipū  
 seulement & q tout boulle d'ng peu ensēble &  
 puis q tout soit gette & mis au cōnel & lon  
 y met des grappes b'z lauere par auāt de-  
 dans le moult le vin en sera p' cler/ & lors  
 on deura b'z estouper le baissel en telle ma-  
 niere q l'air ny puisse entrer ny yssir & q'il soit  
 bien relpe. Et est certain et bien prouuer.  
 On le peut faire aultremēt durable et  
 metueilleux a boire q'cōque vin q ce soit.  
 Lon espratndra bien soit les grappes & le  
 vin ensēble auāt q'il ait boultu/ & puis q  
 tout soit mis boullir au feu ensēble par  
 l'espace d'une heure/ & q'il soit b'z escume/ et  
 puis mis en d'ng baissel/ & aps q lon pre-  
 gne vingt clou de girofle po' chascū cor-  
 billon ou cāne/ & soyēt liez en d'ng filet ou  
 mis en d'ng drapel dedans la bouche du  
 baissel & est approuue. Les aultres dient q  
 quād le moult est espratne & incontinent  
 mis hors des grappes en vne tynne & b'z  
 couuert d'ung drap nouuel et net/ et d'ung

tapie / & que il soit ainsi par quinze au par  
vingt tours / & quil soit chascun tour escu-  
me / et puis mis au tonnel il sera metuel  
leup en clarte et en saueur.

**C**omēt le vin tourne et trouble est  
clarifie & guery. Chap. xxxij.



**R**enez certises aigres en bone  
quartie & les gettez toutes en-  
cieres au batissel ou le vin sera  
a lors le vin se pzebra a bouillir  
le / & le laissez aisi p trois tours ou lusqs  
a rāt q̄l laissera le bouillir / car en ceste bou-  
ture le vin se purge tresbiē de ses ordures /  
& quād on voit le vin cler on le doit remet-  
tre en vng aultre batissel : et q̄ y mettra du  
miel en bone quartie destrepe de vin & vers  
se dedās / & puis q̄ tout soit biē trihouille et  
demene ensemble dūg bastō par la bouche  
du tonnel tellement q̄ tout le vin & le miel  
sopēt bien meslez ensemble / & puis laissez  
reposer / & le vin se clarifiera tresbiē / car le  
miel traitra a soy tout ce q̄ sera trouble au  
vin / & le fera descēdre au fons. Mais aul-  
cuns vouls ttes biē faire pzebrer des rai-  
fins sans espatndre en bonne quartie au  
temps de vēdēges / & les mettēt au batissel  
da vin tourne / et lors les rafins sont au  
vin pour mere / & ramainent le vin a bone  
sāte / & sinablement luy dōnēt bone saueur.  
Touteffols lō doit scauoir po' retge ge-  
neralle q̄ auāt q̄ lō face au vin q̄lconq̄ mes-  
dicne on le doit separer de sa lye & mettre  
en vng aultre batissel. Aulcuns gettent le  
vin tourne dedās les grappes dōt il aura  
este extrait affin q̄ il se clarifie en elles / &  
la le laissez tant quil esconuent. Et si il  
en y a grand quartie on ne le doit pas fat-  
re tout ensemble ne soubdainemēt / mais  
10 : a loysir / & a plusieurs fois affin q̄ lon  
nestaigne pas la chaleur des grappes / & q̄  
on nepesche pas toute la bouture du vin  
dont il est clarifie / car de tant cōe il y aura

moins de vin auātq̄ les grappes de tant  
ouurerēt elles pl' fort. Paladius dicit q̄ le  
vin tourne sera cler en vne tourner si pour  
sūp sepiers de vin on casse dūp ou vngt  
grappes de poture / & q̄ ilz sopent destrepez  
de vin / & puis gettez dedās le vin / & q̄ tout  
soit tresbien remue ensemble / et aps laissez  
reposer / & puis couler / et il sera tresbō vin.  
Et aussi vin trouble sera cūost cler si lon  
met sepe nopaup de pin au sepiet de vin /  
& q̄ lō le meue & trihouille biē lōguemēt /  
& puis q̄ on le laisse vng peu reposer / & aps  
couler & boire / car il sera pur & net. Aulcū  
clarifier vin trouble a nopaup de pesche.  
Aulcū aultres de aubin douf & vng peu  
de sel. Et selō lopiniō d'aulcū on pzet caill-  
loup de ruisel / & les cuit lon en vne four-  
naise iusques a tant q̄ on les vole creuer / &  
puis on les met en pouldre tres delice / et  
puis on pzet sel blāc / & le broye lon tres des-  
lemēt & en vng batissel de dūp courgers on  
met sūp onces de ceste pouldre de cailloup /  
et quatre onces de sel / & puis on le meut et  
mesle fort / & si en chascūe corbillce on met-  
roit deup ou trois oeufz il seroit bō. Et si  
peult aussi faire ce q̄ dit est de ces cailloup  
crus mis en pouldre & sans sel : & sont ces  
choses esprouues / mais il est bon q̄ lon y  
adiousse vng peu de miel / car le miel rou-  
ge tend au vin blanc sa couleur perdue : et  
tout miel visqueux & pesant si est cōsema-  
rif de toutes couleurs de vin : & si le vin est  
trop trouble si y adiousse lō des choses des-  
susdictes plus largement / car par la vertu  
de leur potp elles sont descēdre au fons  
toute la troubleur & lordure du vin en telle  
maniere q̄ la troubleur ne se peult esleuer  
en hault / & ne chāgent point la saueur du  
vin & si il est si tres trouble q̄ il en soit tout  
pale / & q̄l coule cōme hūlle / et q̄ sa chaleur  
naturelle soit cōte estaince il n'est nul li-  
ne qui rīs y puisse basote. Et si le vin rou-

ge n'est pas tout estoit / & luy demeure cou-  
leur iauue & corrompue on le restaurera avec  
ques le vin de albarique ou avecques aultre  
vin trefrouge / ou avecques la laueur de scor-  
ces frefches ou seiche de grappes de alba-  
rique ou avecques la couleur de semence de  
pebles: car le ius de ces semences corrigera  
la saueur du vin tourne: & aussi fait miel  
rosat: & ce peult estre aussi fait avecques  
la laueur desdictes semences seiches. Et  
en aultre maniere le vin est trop bien clar-  
fie pour vin baissel de vingc canes. Pre-  
nez .xl. oeufz et les cassez aux mains en  
vin baissel et les battez tres bien / et puis  
meslez avecques une plecte escuelle comu-  
ne de grauelle / & gettez tout au baissel des-  
dus le vin / & le meslez & triboillez trefort  
audict baissel a un gros baston / & puis si  
en extrayez par le fons desbas a plusieurs  
foys & le remettez au baissel / & quand il sera  
clarifie vous en traiterez par descluz tout  
la troubleur & l'ordure par le trou d'une  
broche. Et devez scauoir q'en vin blanc on  
doibt tant seulement mettre la gleie des  
oeufz / & en vermill on y met tout le moieu  
& la gleie: & de cist q'il sera plus trouble cist  
y coustera il pl' mettre de la medecine. Et  
y peult on mettre du sel en lieu de grauelle  
& apres un peu deau de riuere. Aulcuns  
aultres cueillent en vendanges les semences  
des grappes / & les seichent trefbien / & puis  
en font farine / et de ceste farine ilz mettent  
en chascun corbillon une poignee / et le re-  
muent & meslent trefbie. Un maistre tref-  
pport dit q'le vin est trefbie clarifie & ra-  
mene a bone saueur quand on met en un  
tonnel de vin demie liure d'along de roche  
mis en poudre & auant de sucre rosat avec-  
ques huit liures de miel / & q'il soit fait  
en telle maniere: c'est assauoir q'le miel soit  
cuyt & escume trefbien / & quand il sera bien  
estroit que l'on mette la poudre d'along &

le sucre dissout dedus un hannap & des-  
trempé de vin / & puis q'tout soit mis des-  
dus le baissel / & trefbie vacu & remue d'un  
baston sec / & aps q'le baissel soit tenu estoup-  
pe tout le tour iusques au lendemain / & le vin  
sera cler au second ou au tiers tour apres.  
Et si le vin estoit trop trouble & pourry l'on  
y mettra plus de chascune des choses des-  
susdictes. On peult faire d'un vin aigre & de  
mauluaite saueur d'un vin et muer par tel-  
le maniere. On met une liure de sucre ro-  
sat avec la mesure dessusdictes et une ru-  
ble de miel / & en fait on comme dessus est  
dict / et par ce le vin sera de bonne saueur  
& de noble odeur. Aussi le peult on bien pur-  
ger et clarifier par aultre maniere. Pre-  
nez demie liure d'along de roche / & demie li-  
ure d'along de sucre / et le mettez en poud-  
re tres deltee tout ensemble / & en chascun  
corbillon mettez en demie once si il n'est q'  
un peu trouble / et si il est fort trouble si  
y en mettez une once / et prenez une liure  
de roge blanc ou rouge selon que le vin se-  
ra en vingt quatre & canes / & pour cha-  
cune cane plecte main de sel blanc & trois  
oeufz / & si le vin est blanc si n'y mettez que  
la gleie & battez trefbien ces oeufz en au-  
cun baissel / et puis mettez ces oeufz un  
seau d'au de fontaine de riuere ou de  
puy: & battez & remuez tout trefbie ensé-  
ble / & apres mettez tout au tonel de vingt  
quatre canes ou courges de vin / et le re-  
muerez trefbien d'une verge se due en trois  
iustques a tant que tout sera bien couille &  
mesle ensemble / & puis on en traita par em-  
bas / & sera regette dedus par le baddonil.  
Et apres on le laissera reposer / & par aisi  
il sera cler au second tour & iustques a huit  
jours on en traita par chascun tour un  
hannap trois foyes par une broche q' se ra  
mise au costé par embas / & sera remis des-  
dus le baissel iusques a ce que toute la trou-  
e ij

bleur en sera mise dehors et que le vin sera cler net & plaisant. Toutefois no<sup>r</sup> deuds scauoir q<sup>u</sup> auant q<sup>u</sup> lon face ces choses le vin doit estre mue de batffel en aultre & oste de sa mauuaise lye. On le peut aussi clarifier s'il est vng peu auerques le collier des draps affin quil soit cler et cole.

**C**omment lon noircist le vin & le mue lon en aultre couleur. Chap. xl.



Dis que on aura transmue le vin blanc de sa nature en auct<sup>r</sup> batffel & il y aura este par vng tour on le gettera en vne tynne ou il y aura eu vin noir. Et puis par deux tours apres on le traitra trescler & sera tres rouge. Je<sup>r</sup> q<sup>u</sup> auroit e<sup>st</sup> de grappes blanches & peu de rouges lon doit cueillir les blâches a part & puis les noires & mettre premierement les noires en la tynne et aps les blâches & le vin en sera tout noir.

**P**aladius dit q<sup>u</sup> les vignes sont de telle nature q<sup>u</sup> si lon ramaine le blanc et le noir en cendze & on la met au vin chûne luy donnera la fourme de sa couleur le vin blanc deuen dra rouge & le rouge blanc. Et par seblable raison q<sup>u</sup> arbreroit le sermet & s<sup>o</sup> gette vng muy ded<sup>r</sup>s vng tonnel de vin cru ches & on luy latffoit par trois tours bien estoupe & lute il deuen droi<sup>t</sup> blanc ou rouge dedens quarante tours ou au moins il deuen droi<sup>t</sup> blanc ou noir au t<sup>e</sup>ps des vendages auerq<sup>es</sup> grappes de albarique & auerques labrusques s'il meures quâd on les aura bien tassées enuiron douze tours en vng batffel. Si nous mettons de leur vin noir en celluy q<sup>u</sup> nous voulons noircir & si on laue plusieurs fois les raisins des grappes de albarique ou de labrusques du vin que lon veult noircir il sera fort. **E**t il y a vne b<sup>o</sup>ne maniere de noircir par ou mesle es tynnes/quâd les grappes sero<sup>t</sup> esleues au dess<sup>u</sup> ded<sup>r</sup>s les tynnes & le vin sera des

soubz q<sup>u</sup> on les espreigne ded<sup>r</sup>s vne sole ou deux ou trois & ainsi le vin sera taint des escorces des grappes noires. Le vin est rougy ou noircy et clarifie et si luy trulene en beaulte sa couleur morte p<sup>ar</sup> ceste maniere. On prent pour chûne corbelle ou batffel vne liure de semence de pebles seiche et le amolte s<sup>o</sup> en vin chault & puis on lespraie aux mains & le pille lon en vng mortier et la laue lon plusieurs fois en vin. Celle laueure auerq<sup>es</sup> oeufz & grauelle de vin & sel soit mise au batffel ou vin & bien remuee & puis q<sup>u</sup> le vin soit ainsi garde.

**C**omment on mue vin dune saueur en vne aultre. Chap. xli.



Es grecs quâd ilz sont et parer leur vin ilz y getter la moitie ou la tierce partie de vin cuit & auer ce deulx godetz de farine dorge car ilz di<sup>st</sup> q<sup>u</sup> le vin dur en est fait soues mats que elle y ait este par vne heure pource q<sup>u</sup> elle mesle la lye du vin et cuit auerques saultre. Au aultrement et mieulx quâd vne charree de grappes aura este mise en la tynne lon y mettra vne b<sup>o</sup>ne quantite de miel cuit & fondu au feu & escume et si lon adouste auerq<sup>es</sup> le miel pouls bre de poture le vin en sera plus puissant. Et q<sup>u</sup> y adousteroit cloup de gyrosse ou aultre chose odorât le vin en emporterait lousor. En telle maniere se peut il faire quâd le moust boult sans grappes. Quand lon veult faire vin soues a boire on met ded<sup>r</sup>s du fenoll & de la sarriete de chascun selon ce q<sup>u</sup> appartient & est tout mesle ensemble. On fait vin de tres b<sup>o</sup>ne odeur en peu de lo<sup>r</sup>s. Prenez bate m<sup>o</sup>tte sauiaige de m<sup>o</sup>taigne seches & arres & les mettez au batffel par dix tours ou enuiron & les latffez reposer et puis les coulez et en vsez. Et aussi on cueille fleurs de signe arbusie & sauiaige & les seche lon y lombe & puis les pille s<sup>o</sup>



treffort/ Les met on en vng batffel neuif.  
Et quād on veult on met en troys seaulx  
vne mesure de ces fleurs q̄ lō appelle me-  
sure siriaque/ & le gette lon au tonnel/ & le  
stopleme ou le septiesme tour on yce & ou-  
ure lon le tonnel et en vse lon. Aussi on le  
peult faire en petites gerbetes lices a cor-  
deletes/ & a chascune vne pierre po' la fa-  
re descēdre & aller au sōs & les y tenir aisi  
par tant de tours q̄ le vin soit de dōne ou-  
deur & nō pas plus pource q̄ pour la force  
il se cōuertiroit en mauuaise odeur. On  
fait vñ nouuel ainsi cōe vñ si lon froie  
dēdās amandes ameres alupne gōme de  
pin & fenegre ensēble en telle quantite q̄ il  
appartēdza/ & peult on mettre de ces chō-  
ses vñ gobet en vñ barti. On fait de  
vin mol vin fort aisi. Des fueilles d'une  
herbe nōmee altee ou ibistus ou les raci-  
nes ou le rēdron cuit & mis dēdās le vin  
ou plaste ou des chiches ou trois pōmes  
de cypres ou fueilles de bouts sāt cōe vne  
main en pourra tenir ou semēce dache on  
cendze de sermēt quād la flābe laura lais-  
see/mats q̄ lon ait oste le boys dur q̄ ne se-  
roit pas ars. Et generallemēt en q̄lcoque  
tēps on peult mettre en vin aspres ou forte  
vin doulx ou vin aspres en vin doulx si  
la durte desplait. Et forte en foible & fo-  
ble en forte. Et q̄ y vouldroie adoussier vne  
sauer estrange il y cōtendroie mettre en  
vñ sachet petit ce q̄ lō vouldroie & lyer le  
sachet dūg petit fil & mettre vne pierre pes-  
tite pour le faire peser & avaler/ & q̄ lon es-  
saye chascū tour du vin/ & quād il aura de  
la saueur a vouldre q̄ le sachet soit oste a-  
fin q̄ lō ne se y appercoiue/ & aussi q̄ ne pce-  
de. Cest chose esprouuee q̄ suelt dōne tres-  
bonne saueur et odeur au vin.

Comment le vin & les batfseaulx se-  
ront desturez des algeurs & mauua-  
ses saueurs. Chap. xliij.

**S** le vñ aulcun relatz ou al-  
geur ou mauuaise saueur/ Pre-  
nez vigne blāche cest abtre en lō-  
bare vitaille avecq̄ ses racines / & mettez  
les racines dēdās le tōnel par le bōdōnail  
en telle maniere que les racineaulx plon-  
gent dēdās le vin/ et qu'il soit ainsi par  
troys tours/ & le vin pēdza sa mauuaise  
sauer. Les aultres prēnent vitaille lon-  
gue/ & procurent quelle soit fitchee de lung  
des boutz par vñ trou dēdās le batffel en  
lieu de broche en vne douue & au dessoubz  
endzote la lye/ & q̄ laultre bout soit flechy  
& plye vers terre & bout dēdās terre en tel  
le maniere q̄ soit ferme / & q̄ laultre bout  
soit releue y deuy ou troys doigtz au des-  
sus de terre. Et lors on verra chascū tour  
yffir hors par les cōduitz subtilz de la vi-  
taille nommez porres la mufse/ & la corru-  
pēd du vin/ & aisi se appertira la saueur  
de la mufse. Autant y vault qui fait vñ  
paty de pānt entre ce siz de potz de terre/ &  
q̄ on le mette chauld sur la mufse es mu-  
gles du tōnel. Ad dicit q̄ le vin est guery  
de mufse quād on estoupe le batffel d paty  
chaulx p plusieurs iōs & si cōe ilz pēt on  
le doit sāt de foye faire q̄ le paty q̄ lon y  
mettra nen soit pl' ennoirēy. Du q̄ lō prē-  
gne semēce de l'auter nōme bate/ & la fa-  
re bouillir en vin/ & puis la mettre au ton-  
nel. En ceste maniere en sont desturez le  
vin & le tonnel & pl' car le vin & le batffel  
en prēnt meilleur saueur/ & pōce il vaul-  
mieuilx q̄ lō bouillie les racineaulx de lau-  
tier en vñ chauldier a vin/ et aps q̄ lon  
mette tout au batffel avecq̄ le vin/ & que  
tout soit bien mesle ensēble. Les racineaulx  
serōt pēdus dēdās le vin par le bōdōnail  
ro' ensēble ou par parties/ & y serōt lais-  
sez par aulcūns iours iusq̄ a ce que le vin soit  
guery & puis soit ostēz aisi le vin ne sera  
poit infect de mauuaise saueur. Et aussi



lay esprouve q neffles betteres pendues de-  
dens le vñ a corbeilles / q qñles y demeu-  
rent q nze tours ou vñg moys st gueriffet  
le vñg a le baiffel. Et aussi guerit il st cõe  
lon dñc q pẽd dedens le baiffel sãs toucher  
au vñg vñg faiffeler de saulge au soit a au  
marin / q q quãd on len retraira qñ soit biẽ  
laue / q q le bõdõnail ne demeure point sãs  
estouper. Aussi peult estre le vñg guery qui  
mer dedens le cõnel vñg sac estoit pleyn de  
pennic / q q il naige sur le vñg / q q aucunes-  
foits il soit oste / q q on y remette vñg autre.  
On dñc poẽ certain q q pẽnt vñe poignee  
de mozele / q qñle soit pẽdue au cõnel par le  
trou du bõdõnail a vñe corbeille en telle  
maniere qñle soit y deup doigtz dedens le  
vñg / q qñle y demeure par vñe tournee seul-  
lemẽt / q q au soit elle soit oste / q q lon y en  
remette vñe autre poignee / q q quelie y soit  
seblablemẽt pẽdue iusqẽ au lẽdemain au  
marin / q qñle soit ainsi cõtinue par trois ou  
quatre tours / q qñle baiffel soit cõstours  
biẽ estoupe / q q le vñg a le baiffel seront guer-  
tis. Et aussi y pũffite q y met vñg sachet  
de lin biẽ delie ou destamine pleyn d sel ou  
de plastre / ou d chaulx / q qñle soit pẽdu de-  
dẽs le baiffel par le bõdõnail a vñe corbe-  
ille en telle maniere qñle descende iusqẽ au  
milieu du vñg a le laisser aĩst. On guer-  
rit le baiffel corõpu de meusse ou de mu-  
gin ou moisi par ceste maniere. Prenez  
chaulx vñfue pleine vñe quarterolle pour  
vñg baiffel de douze corbeilles / et qñle ne  
soit pas estatne / q qñle baiffel soit tresbien  
relye a estraint / q pũs qñle soit mise dedẽs  
ce baiffel / q q lõy mette apẽs eau bouillãt  
ou vñg chault. Et qñle soit apẽs st biẽ estoupe  
qñle ne pũff respĩtre / q qñle demene ainsi par  
le space dune hẽnte / et apẽs qñle soit tresbien  
tourne a retourne / q quãd leau sera cõt-  
refroidie q lon deshoupe le baiffel q qñle soit  
tresbiẽ laue. On pũltremẽt zampuz cuit

soit mis en vñg cõnel corõpu avec vñg  
bouillãt a soit aĩst demene a saĩct cõe deffẽ.  
Et seroit encozes le melleur de faire tous  
ces deup remẽdes lĩg apẽs l'autre poẽ vñg  
baiffel le serõd apẽs le pĩnter / q lõz il sera  
guery tout net sãs nulie doubte. Aucũs  
autres diẽt q on guerist vñg baiffel corõp  
ou par telle maniere q lõ mette du sel au  
dĩc baiffel / q q on le y laisse y trois moys  
a pãduẽture autãt pourroit baloĩt y met-  
tre chaulx ou plastre ou cẽdre. On le peult  
aussi biẽ guerit par tresbien le cete par de-  
dẽs / q par toutes les creueures a qñ ny des-  
meure riẽs de noĩt / ne de mussẽ / ne de mu-  
gue / q qñle baiffel est de dñp courges que  
lõ y mette vñe quarterolle de cẽdres de ser-  
mẽt avecqẽ toutes les brẽzes / q st il estoit  
plus corõpu on y en mettroit plẽ / q qñles  
cẽdres soĩẽt tresbiẽ demenees par toutes  
les parties du baiffel / q pũs q lõ gette de-  
dans eau bouillãt / q qñle soit estoupe / q apẽ-  
encozes tresbiẽ demene / q laisse aĩst iusqẽ  
a ce qñle soit froĩt / q ce saĩct qñle soit laue tres-  
bien / q pũs attrouse deau saĩct biẽ chaul-  
de. Par telles manieres sont gueries les  
tyñnes / mais poẽ q on ne les peult cloz-  
re par dessus on les doit couvrir de draps  
a de tapis / affin qñles ne respĩrent / q aussi  
le vñg a le baiffel sãt gueris de la flaireur  
de mussẽ cõme diẽt les esproueurs quãd  
lon pẽnt suell en poulõre / q qñle est mis en  
vñg sachet / q qñle soit auale dedẽs le cõnel  
iusqẽ au milieu du vñg pẽdãt a vñg filet  
par le bõdõnail / q quĩl y soit par plusieurs  
tours / q qñle ne soit point corõpu d'aucũ  
ne male saueur : et souffĩst de vñe once en  
vñg cõnel de cinq courges. On dñc aussi  
que le baiffel est guery par fort vñg aĩgre  
boullu dont il soit tresbiẽ laue / q pũs que  
on le y laisse par aucũ tẽps. Et les autres  
diẽnt que par faire feu de pailles dedens  
le baiffel quĩl sera guery / q pãduẽture q

le feu de sermēt y haubzroit mieulx. Les  
Baissaulx sōt gardez & pseruez de mussē  
quand si tost quilz sōt buidez iusq̄s a ce q̄l  
ne demeure q̄ peu de vin dedēs / & puis q̄lz  
soient ouuers & buidez du vin / & q̄lz solēt  
tresbien seichez ou que on les laue & frote  
de cane salee ou de vin / & puis q̄ sans tratre  
le vin hors on les estoupe biē fort a ce que  
l'oudeur & la fumee du vin ne sen pssent: &  
ne se pourroit pas biē faire de moussi/pouir  
ce que on ne ly oseroit laisser.

Comment lon pserue & garde le  
vin de aigrir / & quād il est aigre pour  
sen guerie. Chap. p. lxxij.



Ettes dedēs le vin cōbre de vi-  
gne blāche nommee diable et  
si cōe diēt aucūns il ne sera ta-  
mais aigre / toutefois le vin  
est mieulx garde de aigrir quād on le tize  
en froit lieu / & q̄ les tonneaulx solent bien  
pleins & biē estoupez & tellement q̄lz ne res-  
spirent point / car si le tōnel nestoit plein et  
feust en lieu chault & q̄ on se doubast q̄l ne  
deuenist aigre / il conuientzroit prendre vne  
grosse piece de lart bien bō / & lenveloper de  
coille deslee de lyn / et le lper a vne cordele-  
te / & puis le aualer par le bōdonnail iusq̄s  
au milieu du vin / & seld ce q̄ le vin apertisse  
ra au tratre q̄ la piece de lart soit aualee en  
celle maniere q̄lle soit iustors au milieu  
du vin / mais le Baissel doit estre iustors  
couuert & bien estoupe / & q̄l soit ainsi iusq̄s  
a ce q̄l soit buide / & de cāt cōme la piece de  
lart sera pl<sup>us</sup> grosse dāt sera le vin mieulx  
garde de aigrir. ¶ Qui veult vin aigry ra-  
mener a vin beuuable si mette dedēs de la  
semēce de pozeaulx. Aucūns diēt q̄ q̄ met  
fueilles de vigne et brāches de vigne sur  
le bōdonnail elles aydent cōtre aigrir / &  
les doit on souuēt rechaiger & q̄l y ait iustors  
vne pierre sur le bōdonnail pour les  
tenir fermes & serrees. Et les autres diēt

que qui met seullemēt huile d'olive  
le tōnel en celle maniere q̄lle cuenire la su-  
perficie du vin qui sera tresbiē garde  
de aigrir: & quand le vin sera mis a fin on  
peult lors recueillir l'huile & la sauuer.

Comment on fait du vin le  
vin aigre. Chap. p. lxxij.



Le vin aigre se peult faire par  
celle maniere. Prenez bō vin  
& en mettez en vng Baissel ius-  
ques a la moitie / & p respectal  
doulx vin / & qui soit mis en lieu chault &  
iustors descouuert / & q̄ le Baissel soit p-  
mieremēt tresbiē arrouse de vin aigre. Et  
aussi qui met vin claret ou vin rouge en  
grappes dāt on aura vnaict le vin / & q̄ lon y  
adiousie vne petite quantite de vin aigre et  
q̄ tout soit ainsi laisse ensemble par l'espa-  
ce dūg mōys ou plus ce sera tresbō vin aig-  
re. Qui veult cōtost faire vin aigre il cō-  
uient chauffer pierre ou acier / & le mettre  
tout chault dedēs le vin / & q̄ la bouche du  
Baissel soit iustors descouuerte ou q̄ le  
Baissel soit mis au soleil troyz ou quatre  
iours / & q̄ lon mette du sel au vin. ¶ On  
peult faire vin aigre encores plus tost par  
autre maniere. Prenez tel Baissel cōe vō  
Boulbrez / & lemplez de bō vin / & lestoupez  
tresbiē / & puis le mettez en vne chaubiere  
pleine deau boullant sur le feu / & q̄ leau  
bouille loquēmēt & il aigrira. Pour faire  
tresfort vin aigre. Prenez cornelies quād  
elles cōmencerōt a rougir sur l'arbre / & les  
sauuages meutes q̄ viennent aux chāps  
quād elles cōmēcent aussi a rougir: et des  
labrusq̄s cest adire vigne sauuage q̄ vīēt  
entre les hātes auant quelle se p̄gnet a  
enfler / & des semēces d'olignons aigres et  
fors aurāt de l'ung cōe de lautre / & faictes  
poulbre de tout ensēble / & puis prenez du  
plus fort vin aigre q̄ vō pourrez finer / et  
en destrempez celle poulbre / et en faictes

de pertis pains/ & les sechez tresbiē/ & quād  
vous en voulēz ouurer/ mettez vne once  
si le vin est fort/ & si le vin est foible si y en  
mettez pl<sup>us</sup>/ & y en mettez selō ce q<sup>il</sup> vo<sup>us</sup> ap-  
perra fort ou foible/ & vous aurez tressort  
vinatgre dedās huit tours. Ceulx q<sup>ont</sup> sōt  
exposés en ce dicit q<sup>il</sup> si en tēps de vendēges  
les grāis des grappes seiches & expurgez  
du vin sont biē lauez & expurgez de toute  
ordure/ & que ilz solent ostez des escorces &  
pues seiches au soleil/ & q<sup>il</sup> ap<sup>res</sup> on les met-  
te en vng baissel/ & q<sup>il</sup> il en soit emply iusq<sup>es</sup>  
a la moietē/ & puis q<sup>il</sup> on lēplisse au demou-  
rant de vin/ & q<sup>il</sup> le baissel soit tressbiē estou-  
pe par dessus/ & il deuēdra tressort vin at-  
gre. Et me semble q<sup>il</sup> si ces grains estoient  
p<sup>re</sup>nter bien ouillēz en vin atgre fort q<sup>il</sup> y  
p<sup>ou</sup>ssiteroit / et peult on iousto<sup>is</sup> traite de  
ce vin atgre pour en vser & le nourrir de bō  
vin. Qui prendroit racines de raphane/ &  
les secherolt & en ferolt poulbre / & q<sup>il</sup> on en  
mest en vin on en auroit t<sup>ra</sup>cost tressbō vin  
atgre. Prenez vne herbe nōme oscille/ & la  
sechez & en faictes poulbre/ & en mettez en  
vin il algetra t<sup>ra</sup>cost/ & se p<sup>ou</sup>roit faict mes-  
mes sur la table quād on en voulēdroit mā-  
ger/ & ainsi se peult il faict de la dicte rac-  
ne de raphane/ & aussi le faict on de poires  
atgres/ et de pommes cōme il sera trouue  
plus aplāy de laire au chapitre des poi-  
res & des pommes.

**Des vertus du vin atgre.** Chap. p<sup>re</sup>mi<sup>er</sup>.



Le vin atgre est froid et sec au  
serōd degre/ & est d<sup>u</sup> sa pp<sup>re</sup> nas-  
ture & substance penetratif & di-  
uisif & aussi p<sup>re</sup>structif selō ses  
qualitez. Bouillez galles ou roses ou tel-  
les choses en bō vin atgre & puis moullēz  
dedās vne espōge ou laine/ & le mettez sur  
le stomac de p<sup>er</sup>sonne q<sup>il</sup> homist & il en guerira/  
et si il a flux de venēre mettez sup<sup>er</sup> sur les  
sains & sur le vētre. Le trop acceup<sup>er</sup> q<sup>il</sup>

est faict de vin atgre vault a simple tier-  
catne/ & a cortibēne de fleume sale/ & a tou-  
tes agues malades qui le p<sup>re</sup>nt au māt<sup>in</sup>  
aueq<sup>ue</sup> eau chaude/ car il digere la ma-  
tiere. Et la maniere du faict si est q<sup>il</sup> lō dis-  
sout le sucre en eau/ et en vin atgre / et le  
cuisst lon iusq<sup>es</sup> a ce q<sup>il</sup> il est biē glueux & te-  
nāt/ & vault cōtre toute matiere chaude.  
Optimel aussi est faict de vin atgre & au-  
cunessois est faict simple & aucūessois cō-  
pose. Le simple est faict des deux pars de  
vin atgre/ & le tiers de miel/ & le cōpose est  
aīsi faict. Prenez racines d<sup>u</sup> ache de fenoll  
& percil/ & les casse & broiez vng peu/ & les  
laissez ap<sup>res</sup> reposer vng io<sup>ur</sup> & vne nuit en  
vin atgre/ & au iour ensuīuāt vo<sup>us</sup> les cui-  
rez & puis les couleiez/ & ap<sup>res</sup> vo<sup>us</sup> mettez  
au vin atgre du miel iusq<sup>es</sup> a la tierce p<sup>ar</sup>tie  
& le cuitrez cōe deff<sup>er</sup> est dicit. Le miel s<sup>u</sup>lt  
i<sup>u</sup> est aīsi faict. Prenez s<sup>u</sup>lt & la mettez en  
vin atgre vng io<sup>ur</sup> & vne nuit & faictes cōe  
deff<sup>er</sup>/ mais il cōuēnt getter les ordures & q<sup>il</sup>  
na point de s<sup>u</sup>lt si p<sup>re</sup>gne racine de rapha-  
ne en lieu. On donne le optimel simple ou  
cōpose cōtre froide matiere cōme trop acce-  
teup cōtre chaude matiere/ car il diuise &  
digere la matiere. La saulce de vin atgre  
saug p<sup>er</sup>il mēte & poture cōfōziēt la p<sup>er</sup>te/ si  
lō mēgeu chat aueq<sup>ue</sup> seul vin atgre la p<sup>er</sup>-  
te en est cōforte. Et deuons scauoir q<sup>il</sup> si le  
vin atgre trouue le stomac pleyn il lasche le  
vētre/ & si il le trouue vuid il restraint. Le  
vin atgre vault cōtre les foiblez q<sup>il</sup> v<sup>er</sup>-  
nēt p<sup>ar</sup> maladies quād lō y met du pain rosti  
trēper & q<sup>il</sup> lō frote la bouche les narilles &  
les haillētes du malade & aussi les ven-  
es du bras ou lō sēt le poulz & q<sup>il</sup> lō lye le  
pain rosti & trēpe dedās vin atgre deff<sup>er</sup> icel  
les venes & encores vault mieulx a ce le  
pain rempe en ius de mēte. Le vin atgre  
aussi vault cōtre litargie & frenetzie si lon  
frote les paulmes & les plantes des p<sup>re</sup>dz

de vin aigre & de sel. Autrène dicit q̄ vin aigre vault cōtre arsure de feu mieulx q̄ q̄lconq̄ chose: & quā on le mesle avecq̄s hui le doctue ou hui le rosat & on y mouille la ne nō lauee/ & on la met sur la teste du patient il oste la douleur & cōforte le chef. Vin aigre avecq̄s alū aide grādemēt aux dētz qui se remuent. Euapozation de vin aigre chault aide moult grādemēt a p̄sone q̄ oye dur & ouvre les cōduits en ostāt l'opilatiō/ & si dissout les ēpescēmēs & oste les tyns des oreilles & quā on le boit chault avecq̄s medictines mortelles il aide moult grādemēt.

**C** Du vin & d̄ ses vr̄s & pprietez. cha. p̄lxxij.



Et ce q̄ dicit Ysaac le vin dōne au corps bōne nourriture luy redōne sātē: & si on le p̄t aisi q̄l apparēt & cāt cōme nature en peult porter par raisō il p̄forte la bēu digestiue cāt en l'estomac cōme au foye. Et est impossible q̄ l'actiō de nature de la bēu digestiue soit cōfortee sās force de chaleur naturelle. Et lō ne trouue blāde ne beuuraige q̄lconq̄ q̄ cāt cōforte ne accroisse la chaleur naturelle cōe fait le vin p̄ la familiere similitude q̄ le vin a de sa nature/ & pource il est tost cōuert en tres net et naturel sang: dōt Ruffus dicit q̄ le vin ne cōforte pas seulement la naturelle chaleur. Aincōis & avecq̄s ce il clarifie le sāg troublē. Il ouvre les p̄duitz du corps par especiat des veines/ & en les ouvrant il oste et nettoye l'opilatiō du foye. Il oste l'obrage fumoste q̄ engēbre tristesse/ & la met hors du corps / & si en force tous les mēbres du corps. Et si ne mōstre pas seulement le vin sa bōte au corps/ mais aussi fait il en l'ame/ & si fait ou blier douleur & tristesse & si dōne a l'ame liessē et la conforte a trouver subtilles raisōs & luy dōne diligēce & hardiesse/ & si ne luy seuffre pas sentir labeur

ne douleur. **E** Si cōclus q̄ le vin est cōuenable a toutes p̄sones/ a toutes rages/ a tōtēps & en toutes cōtrees/ mais q̄ on le p̄gne selō la force du beuuar & selō la coustume/ & aisi q̄ sa nature le pourra & deura porter/ car le vin ne oeuvre mie tout en vne maniere aux teunes/ et aux vteulx/ aux hōmes & aux enfans. Es vieilles gens le vin est cōme medictine pource q̄l repugne a la froidure des anctēs. Aux teunes le vin est cōe blāde pource q̄ la nature du vin est sēblable a leur nature/ mais il est aux enfans & iouuēceaulx pour blāde & pour medictine/ car cōbiē q̄ leur chaleur soit forte en substance toutesfoi n'est elle pas en p̄fectiō pour la bōdāce de leur humeur/ & pource le vin dōne a leur naturelle chaleur accroisse mēt & nourriture/ & leur seiche le hūmeur q̄ est medictine. Et deuōs scauoir q̄ en puer & en p̄tēes froides lō doit boire vin pur/ mais en este on doit boire vng peu deau bēe meslee avecq̄s le vin/ & aussi es regiōs froides p̄ce q̄l rafraichist & amoliffist les corps pour cause de leur q̄ y est meslee: et si a repugnance a la chaleur de l'air a ce q̄ ne face les corps trop chauds & trop secs: & trāsp̄orte legieremēt la blāde aux mēbres pour cause de sa subtilite. Si app̄t dōc q̄ le vin ayde cōtre deux causes cōtraires/ car il eschauffe les corps froids/ & si seiche les corps naturellemēt moistes. Il refroid de les corps chauds/ & amoliffist les corps q̄ sōt froids par accidēt/ car y subtilite & p̄nerration il porte leue aux mēbres quā il est necessite de les refroidir. La diuersite du vin est en general en trois manieres. Lūg est fraiz dūg an. L'autre est viell de quatre ans ou d̄ pl̄. Et l'autre est moie de deux ans ou enuie. Celluy q̄ est fraiz est chault au premier degre/ & apparēt a froidure & a humeur/ & pource est il de pl̄ grāde nourriture q̄ les autres/ & engēbre



manuantes humes/z aussi merueilleux  
longes & vëtositez destomac & de entrails  
les dōt Galien dicit q̄ vin ratiſſe fratz & nou  
uel q̄l q̄l soit si na force ne pouoit de cōbut  
re la viande par le corps ne de la mener ne  
puoquer/ & po'ce cōplepiōs froïdes & moi  
stes le dotuēt laisser & suir. Et si estoit ne  
cessite lon deuroit eslire tres cler vin pleyn  
de naturelle eau qui de long tēps auroit  
este esprainct du pressouer. Le vin vïet est  
chaule & sec au troisieme degre/ & a aucu  
ne chose damertume. Il nourrist peu & mō  
te legieremēt en la ceste & trouble l'entēde  
mēt par laguillō de sa poicure/ & par espre  
cial si lō en boit trop & lō y mesle peu de au  
ue/ & po'ce ceulx q̄ ont foibles nerfs le dot  
uent laisser & sen dotuēt abstenir. Et aussi  
ceulx q̄ ont le sēs agu po'ce q̄ il leur nuist  
moult fort silz nōt grād humeur en leurs  
corps q̄ y puisst resister. Galien dicit q̄ le vin  
vïet est moult conuenable a ceulx q̄ ont en  
leurs vaisseaulx grād multitude de crues  
humeurs. Le vin mopen est bō quād il est  
atrēpe/ & est chaule & sec au second degre/ &  
po'ce le doit eslire & choisir & laisser le tres  
vïet/ & aussi doit on laisser le nouuel vin  
q̄ na pas encores laisse a bouillir/ & dōt la  
tpe n'est inte encores biē descēdue au fōs/ &  
q̄ le pur n'est mōte en son lieu/ & q̄ n'est en  
cores esclarci ne mōdifie/ & q̄ il ne stādoie  
ou relust au hannap. Apres no' deuōs  
scauoir q̄ la coule' saueur oudeur et liq̄ur  
force & foiblesse de vin le diuersifient en sa  
qualite & en son actiō. La couleur en gene  
ral est de quatre maneres blāche & noire  
q̄ sont simples couleurs/ & rouge & doze q̄  
sōt cōposees des autres. Mais entre ces  
couleurs cy il en y a d'autres. L'une entre  
blāc & vert glancue/ & l'autre rosee entre  
rouge & blāc. Et si y a pale & soubz pale q̄  
sōt couleurs doze & cietine. Et sōt ces cou  
leurs ainsi faictes po'ce q̄ le vin de grap

pes blāches & premieremēt blāc pour son  
aquosite cest adire pource q̄l tient de leue  
crue po' le deffault de sa chaleur naturel  
le. Mais quād il enueillira cōme dūg an  
sa chaleur sera cōfortee & sō humeur ame  
nuisee/ & sera faict d'une coule' soubblāche.  
Et si il enueillist plus cōme de deux ans  
sa chaleur croist plus cōme de quatre ans  
& il acōplisse sa digestion et sa chaleur na  
turelle soit venue a son esire il deuenit de  
couleur cietine. Aussi le vin faict de grap  
pes rouges quād il est encores cru a son cō  
mēcemēt sa p̄miere couleur sera cōe blāc  
che si il n'est cūne. Et quād il sera dūg an  
il sera de couleur rosee/ car sa coultur et sa  
digestion serōt cōfortees/ & si il passe deux  
ans/ & q̄ sa chaleur & digestion soit enco  
res pl' cōfortees il aura la couleur rousse.  
Mais si le vin est de notres grappes il se  
ra p̄mier tres noir et obscur pour sa terre  
strette q̄ y domine/ & la petite digestiō de sa  
chaleur/ et si il passe dūg an sa chaleur et  
digestion sont cōfortees & descend la terre  
strette en son lieu/ & il cōmēce a esclarcir il  
vïet a couleur molēne entre rouge & noire.  
Et si il passe deux ans q̄ la chaleur aura  
acōply sa digestion & sa p̄fection/ & q̄ sa ter  
restrette sera descendue au fōs/ & q̄l sera  
cler il sera de rouge couleur. Si deuōs dō  
ques par ce veoir & cōgnoistre q̄ le vin blāc  
& le rouge sōt moins cōuenables q̄ les au  
tres/ mais le blāc tient plus de humeur &  
deau q̄ le rouge. Et le rouge acient plus  
a terre strette & a grosseur q̄ le blāc. En la  
saueur du vin la diuersite est po'ce q̄ lung  
est doulx/ & l'autre poignant et agu l'autre  
fort l'autre deffauoure. Le vin doulx est  
chaule au second degre & sec au p̄mier & ap  
proche a humeur/ & po'ce est il gros & peu  
prouffitabile fors tant q̄ l'asche le ventre/  
car toute chose doulce a vertu laxative et  
colactue. Et si tel vin trouue au corps au



cune chose dōtratre a son actiō / q̄ il soit em-  
peche de aller hors il eschauffe & boult au  
corps & mōte a la bouche de lestomac et se  
cōuertit en humeurs coleriq̄s. Il engēdre  
soit & ventositez es flans & opilations au  
foye et en la rate / & faict auoir la pierre es  
reins par special quād il treuve les mem-  
bres disposez a telz mauix ou q̄ la vertu  
digestiue soit foible / & porce sen dotuer ab-  
stenir ceulx q̄ sont de grosse nature & plei-  
ne d'humour / car par sa grosseur il opile les  
geremēt les subtilles et estroictes veines  
du foye / mais il ne nuist point au polmō /  
car il ny abuiēt poit / & porce q̄ il est si sub-  
til il ne peult opiler les veines du polmō  
pource q̄lles sont tres larges. Et quand le  
vin doulx se approuche a rougeur & a clar-  
te / q̄ son en boit si cōe il appartient et qu'il  
souffist a nature il prouffite aux psonnes  
qui relleuent de maladie ausquelles il cō-  
uēt grād nourriffemēt. Mais le vin pon-  
tiq̄ & agu / q̄ pique et est brusq̄ est pl<sup>us</sup> dur  
& plus pesant & plus cler et de plus tardie-  
ue digestiō / & pource va par les veines a  
greigneur peine que le doulx / car le doulx  
est plus chault / & si a pl<sup>us</sup> plaisant saueur &  
l'agu a pl<sup>us</sup> terrestre & aspre saueur / & pource  
a peine peult il pcer les veines / & ne faict  
auoir saueur ne bonne chābre / & pource il  
nengēdre pas bon sāg / mais toutesfoi il  
cōforte le vētre & les boiaulx. Le vin des-  
sauore est meilleur q̄ le ponti q̄ & agu / car  
il est attrēpe au regard du pōtiq̄ / & pource  
est il bon a gens de chaulde cōplexiō par  
especial a lestomac toutesfoi il nourrist  
& faict tantost vīner. Le vin tressort est le  
plus chauld de to<sup>t</sup> & de pl<sup>us</sup> forte operation  
et monte tantost en la teste et faict bouillir  
et eschauffer les humeurs du corps dont  
les fumees montans a lestomac nuisent  
au ceruel / & troublent l'entēdemēt / & pour-  
ce il cōuient q̄ gens de chaulde cōplexiō

sen abstiēnt si on ne leur mesle grādemēt  
eau de dens / & qu'ilz en prengnēt par me-  
sure / & selon ce q̄ est cōuenable a leur eage  
& aux cōtrees ou ilz sont / & aussi au tēps &  
a leur coustume / car il dissout grosses hu-  
meurs & nettoie les voyes des veines de  
pourtiture & si clarifie le sāg. Tel vin est  
tresbō a vieilles gēs q̄ approchent a vieil-  
lesse pour l'unpor et assemblee des super-  
fluitēz de leur corps / & par especial quand  
il est biē espure / car il cōforte leur chaleur  
& dissout labōdāce des humeurs crues / &  
si prouffite a ceulx q̄ ont grosses et crues  
humours. La diuersite de vin pour cause  
de liqueur si est pource q̄ le vin est subtil et  
plein de eau ou il est gros et terrestre ou il  
est moyer. Le vin subtil & caueux est tout  
tēps trouue auerq̄s blanc heur et clarte / et  
pource est il legeremēt digere en lestomac  
et trespere les veines & faict biē vīner / &  
pource est il bon aux gēs q̄ sont en fleur /  
car il neschaupe pas trop / & si ne fient poit  
a la teste / et ne nuist pas au ceruel / et si il  
nest point mesle il en vaudra mieulx / et  
par especial pour estatndre la soif. Le vin  
terrestre et gros est cōtratre au vin subtil /  
car il grieue lestomac & est dur a digerer /  
& a faire la digestiō / & a peine peult il aller  
par les veines / & faict a tard vīner / et ne  
mōte pas legeremēt au chef pour sa gros-  
seur & pesanteur / & pource il nen pure pas  
cōcōst. Mais le vin odorāt si pce legeremēt  
le sens odoratif en la pellete du ceruel p sa  
grād legerete. Il est vne maniere de vin de  
nulle odeur pour sa grosseur et pour sa  
griete / & si est vne maniere de vin q̄ a vne  
odeur horrible. Le vin q̄ est odorant mā-  
fre que sa liqueur est subtile et atrempee  
et netoyee de toute ordure & biē du tout di-  
gere & pource il engēdre cler sāg & net & de  
grād louenge. Il cōforte le corps & flouist  
le cuer & si oste tristesse de lame / car il ne

coye le sang de toute pourriture qui peust estre au cuer & entour. Et pource tel vin est cōuenable a tous eages / & a toutes cōplexions q̄ le prent par raison & ainsi q̄ nature le requert. Tel vin mue le vice de l'ame & vertu / car il la tourne de cruaulte en piete & de auarice en largesse / de orgueil en humilité / de paresse en diligence / de paour en hardiesse / de esbahi en bien parlāt / de rudesse en cler engin: mais ces vertus sont & blennēt quād on doit tel vin atrempēt et ainsi q̄l appartient: et qui en prent & doit tāt q̄l en soit pure il causera tout le contraire / car pureté estaiñt la lumiere de l'ame raisonnable dōc la teste demeure cōme la nef en la mer sans gouuerneur / & cōme cheua-

lerie sans capitaine et sans conducteur. **Le** vin de nulle oœur si assēble & mēte la grosseur de la fumosité & sa griesuete et son indigestibilité / & pource il engēdre tres mauuaisse nourriture / & faict gros sāget trouble & obscur et si est cause de tristesse: mais il ne monte pas tost au chef. **Et** le vin pesant qui a horrible saueur est tres mauuais / car il griesue lourdēmēt le ceruel pour lozribilité de sa saueur il fiert lētendēmēt & blesse les nerfs du ceruel / & les pelletes / & engēdre tres mauuais sāget especial quand il est agu.

**Cy** fine le quart liure des prouffitez champestres et ruraulx.

**S**ensuyt le quint liure: lequel traicte des Arbres portans fructz / & de la nature & prouffit de leurs fructz. Et aussi des arbres q̄ ne portent point de fruct. **Le** premier Chapitre des arbres en general.





**A**ly die cy deuant au seculle  
 ure plusieurs choses des ar-  
 bres en general quād le trait-  
 crope du labourage de cha-  
 scune maniere de champs.  
 Mais a p̄sent en ce qui s'illure le buell trait-  
 eter de chūn arbre par soy. Et pource q̄ au-  
 cunes choses sōt cōmunes a to<sup>s</sup> arbres et  
 les aucunes ppres le buell parler au pre-  
 mier en general du labourage de chūn en  
 cōmū et puis le traiteray de chascū arbre  
 q̄ est trouue en noz cōtrez quād au labou-  
 rage selonz loz de la. b. c. affin q̄ lon puisse  
 mieulx trouuer le traitte de chūn. Et pre-  
 mieremēt des fructifias & de leur prouffite  
 en b̄tesmēt moy exp̄diāt. Je diray dōc q̄s  
 q̄ ilz sōt & de leur diuersitez & q̄l ait & q̄le  
 terre ilz destēt / & quād / & cōmēt on les pla-  
 te / et cōmēt ilz sōt entz / et cōmēt ilz sont  
 cultuez & labourez / & p̄mēt ilz sōt formes  
 & aussi cōmēt ilz sōt destuez de leurs ep̄s  
 chemēs / & aps de leurs fructz / & quād & cō-  
 mēt ilz sōt cueilliz / & cōmēt on les peult  
 garder / & de ce q̄ lon en peult faire / et aussi  
 des vertus q̄lz ont es corps humains. Et  
 n'est point de necessite de raconter en cōmū  
 les diuersitez ne descriptions des arbres  
 pource q̄ chascū les fait en sa cōtre & en sō  
 pays & en sōc les traittez trouuez par tout  
 selō les pays. Aucūns arbres destēt ait  
 chault si cōd sōt potire et palmier. Aucūns  
 aultres se demandēt froit si cōme chas-  
 guiers & les autres arbr̄s ait si cōd p̄s  
 tous arbres. Et aucūns autres q̄ troissent  
 & b̄uēt en tout ait si cōd p̄mier / periers et  
 leurs sēblables. Et aucūns arbres desitēt  
 terre moult grosse si cōd le meurter et le si-  
 guier. Les aultres mesgre et sablonneuse  
 si cōme le palmier & le p̄h / mais enre con-  
 uient to<sup>s</sup> arbres q̄lz desirēt terre seche en  
 la sup̄s & en la plaine de la terre & moiss  
 par de dēns la terre où les racines sont si

chies. Les gādē corps des arbres si demā-  
 dent moult de stades & par especial les ar-  
 bres fr̄s q̄ porēt chūn an grās fructz en  
 quādte & en nōbre. Mais quād on les doit  
 planter & enter t̄est assez monstre et ensei-  
 gne ou seconb illure. On doit labourer &  
 cultiuer les arbres en ceste maniere. Lon  
 doit souz la terre entour les arbres en au-  
 compne iusq̄s a ce que les racines soyent  
 desnues et la mettre aucun siēs tant que  
 les racines en soyent conuertes & que par  
 la plape la vertu en soit porre en bas pour  
 nourrir les racines. Et si la terre est sa-  
 blonneuse elle b̄a b̄a bien crope gr̄sse  
 et si la terre est trop croyeuse on y mettra  
 du sablon en lieu de siens. Et ne doit lon  
 pas mettre ce que dit est a la tige tant seu-  
 lement / mais croys ou quatre ou cinq piebz  
 en parsonb entour les racines selonz ce que  
 l'arbre & ses racines seront grandz & que la  
 terre soit meslee avecq̄s le siēs. Et q̄ seroit  
 ce q̄ dit est tant cōme les racines se epten-  
 dēt ce seroit b̄z grād prouffite pour l'arbre  
 sen restouyroit & r̄aunerait aucunemēt.  
 Car ung arbre assis entre deux r̄ues en  
 b̄lent & croist mieulx & plus noblement et  
 aussi sont les arbres q̄ sont plantez sur les  
 r̄uisseaulx & sont plus pleines / & aussi ont  
 leur escorpe p̄s subtille et sen estieue plus  
 hault et sont mieulx confortez que les au-  
 tres. Et aussi le chāp q̄ est en lieu d'elēnāt  
 & bas ou l'humē des mōtaignes decourt  
 & la gresse est t̄s bon a labourer pour labō  
 b̄ance de l'humē / et est bon & anobliss̄ les  
 arbres qui y sont plantez. Et q̄ naura t̄s  
 lieu si face par artifice leau couler par  
 gouuettes ou cānes iusques aux racines  
 des arbres / & ainsi on tendra la terre moi-  
 ste. Et qui ne pourra faire ce que dit est et  
 que la terre ne soit b̄ne il y b̄end̄a gros  
 arbres et mouffus tant aurt̄ dures escor-  
 ces & b̄ib̄es qui pour leur esp̄sseur eun

pes herbe la beaulte et la bonte du fruit. On doit former les jeunes arbres auant qu'on les plantes / & si l'arbre est petit on doit trercher les petits raineaulx en mōrāt cōtre mōt & laisser le sommet. Et si l'arbre est grād on osterā to<sup>9</sup> les raineaulx & le sommet / & laisserā son la tige toute seule q̄ lon plātera. Et si cest vne entre qui ait deus tiges lon trerchera la pi<sup>9</sup> foible affin q̄ l'autre croisse mteulx & viengne pi<sup>9</sup> belle. Et ce nest vng figuier / vng pōmier dozeige / vng grenettier & les semblables q̄ peuent auoir plusieurs tiges & les biē nourrir. Et quād l'arbre sera plante on ne le taillera point iusq̄s a troys ans / si ce nestotene quicūq̄s raineaulx qui venissent en lieu mal seant q̄z empeschassent la croissance du sōmet de l'arbre par enhaule. Lesq̄z doivent estre osts & taillēz cōe ennemis de l'arbre. Et quād rēps sera on taillera les raineaulx q̄ serōt venus en q̄lconque partie q̄ ce soit de la tige toutesfoys par telle maniere q̄ la tige soit tousiōs adresee & esleuee sur terre ou plus ou moins selō la nature de l'arbre / & selō la gresse ou mesgreue de la terre & pi<sup>9</sup> haule en grasse terre quen mesgre & q̄ les branches soient la diuisees & ordōnees cōuenablement pour la beaulte de l'arbre. Et si la souche ne se peut porter droicte pour sa foiblesse on luy aydera de perches & de mestien. Et si elle ne gette raineaulx au dessus en telle maniere que le sōmet ait regard au ciel on luy aydera cōuenablement par la tye & cōdūte a droicte & perches / & si elle ne peut ne lūg ne l'autre / il n'y a remede fors de la tailler au lieu ou lon verra q̄ aucun raineaulx pūst venir et la soutenir de legeres perches en telle maniere q̄ ce que l'arbre naura bonu faire de sa vōlūte il le fera par cōtātate de l'homme. Et si par aucuns lieux il y venoit trop espes raineaulx on gette ha

stardz non puenables on les tailleroit a la sarpe ou au coutel. Et si on les trāsportoit dūg regard du ciel a vng autre regard cōme doziēt vers occidēs on les ramenera a leur pmiere nature le micux q̄ lō pourra. Et si l'humour par vne maniere dozeuē ne se vouldoit espandre par les raineaulx des costez aincōte sen montast tousiours enhaule: il cōuēdroit copier des raineaulx du sōmet ou elle se espādroit trop / & ainsi est il a faire de l'adolescence de l'arbre iusq̄s a ce q̄ l'arbre sera venu a perfection d'accroissement. & que la tige se esgettera par raineaulx / & les raineaulx par verges / & les verges par boutions fructifiant. Et quād par rage l'arbre appertissera en vertu en telle maniere q̄ par le pots du fruit les raineaulx cōpōnt: & quād l'humour fauldra ilz secheront & porteront fruit vng an et non plus l'autre. Lon trerchera tous les raineaulx supflus & ce q̄ l'arbre ne pourra porter a ce q̄ toute l'humour ne soit pdue: & par ce l'humour se cōuertira en la subsāce des raineaulx / & l'autre peite sera batīee a la nourriture des fruits q̄z ne pissent. Et sera a cōsiderer la quāctite de la nourriture que le lieu de l'arbre pourra dōner: et selon ce lon pourra oster ou laisser des raineaulx et des verges / & selon le fait autrement les arbres fauldrōt a fructifier par aucuns ans dont le laboureur sera desplaisant et courrouce. Et peuent estre faictz telz trerchemens du cōmencement de nouembre iusq̄s ala fin de mars ou a pl<sup>9</sup> proprement et naturellement parler du cōmencement que les feuilles cherront iusques a ce q̄ les arbres cōmencerōt a boutonner. ¶ Autcu n'estoit il aduier q̄ nouvelles plates se ble rōdessaient par la desmesure ardeur du soleil / & lors on les doit aider par les foyes ou arroser foyes / & aussi y pmettre oisinales q̄ les desheront de l'ardeur du soleil.



come feurre braches fueillures et telz choses ou q lon y emplaistre argille bisqueuse ou q lon oigne la rige de supe de huille ou daultre oignemēt frold po' adoultre lescoz ce/ q par espectral en la partie p deuers mēby. Et aussi aucunes fois les formis gassent q gēsfuēt la plāte ou lente q est rēbe en sa croissance. Et aussi font vne maniere de vers q pēdēt des formis/ q se nouerēt dēbās les fueilles dont elles sont gassiers q cōtraintes/et ne peuēt croistre les rinceaulx. Si leur doit on alder en ostant les fueilles aisi cōtraintes q bleres et purger auy mains ce qui en est ainsi acrainct / q laisser les sōmetz denhaute q sōt sains q nets. Et lors l'arbre po'ra bē croistre q monter amont. Et a ce q les formis ne gēsfuēt les jeunes plātes ne les grās arbres/ q qēz ne puiffēt mōter enhaute on leur fera telz obstacles. Daladi<sup>r</sup> dicit q lon pēgne du tus de pourcelaine/ q la moytē d'aurāt de vng algre/ q q tout soit bē mesle enseble / q q les lieux de l'arbre par ou les formis montēt en sōt moillēz. Du q lon brouille q touille bē la rige de l'arbre d'le de vng. Rebequa dicit q lō y mette de la poip clere q q on ly fonde. Mais le me doubte q ce remede ne feust veng a l'arbre. Et trop q le meilleur seroit q vne toisō de laine ou de lin ou vne torche de soing ou de feurre fussent mises autour de la plāte moillēes en auāies des choses dessusdictes q liees entour le rige en telle maniere q les formis ny puiffēt mōter fors y la. Et aultre mēt lō peult faire vng baissel de terre rōd q large q ait vng trou au milieu par ou la rige passera. Et q le bē baissel soit clre ou terre en telle maniere q il putst tēte eue sās espādre/ q tāmāis rāt q lō soit les formis ne pourrēt passer pource qēz ne entre rāt poit en leue. Aulcūns dicit q q lictoit a la rige d' l'arbre vne cordelete d' sole olante

de huille que les formis ny passeront la depuis. Par dessus toutes ces choses lō doit garder q les bestes n'entrent es lieux ou sōt les arbres pource qēles les rōgeroēt q secherōēt les plantes ou elles deuit bōitēt pletne de neux ou au moins en seroēt empestēes d' croistre q de fructifier. Et si la plante est en tel lieu q on ne la puist clore qēle soit autrōne de pteux q des pines poignās. Si la plāte est en haute lieu ou qēle soit greue de vers on la doit alder q souffrir de perches lices doxtet q de mouffe q la rige n'ny soit greuee. Et si la plante est de nouuel enice/ q le trōc ait esté trēché en lō doit lāsser en lēte bē secouru q alder/ q laisser les lieues iusq's a trois ans pour garder les rinceaulx toutes fois q pinter soit ostē ce q est entre lescoz q le bois. Et si doit on blē pēdre garde qē ne vengine nūlz rinceaulx bastards en la rige ne es raches de l'arbre/ q si l'z y venoēt q rāt ost solēt ostēz pource qēz ostēt auy arbres le renourriture. Et qui laisse rōte croistre ce seroit pour faire l'arbre secher/ q doit on pē mētemēt regarder auy rinceaulx q aps a la rige. Et aussi si il y a es rinceaulx aucune chose de sec on le doit rāroist trēcher a ce qē ne corōpe les froistins rinceaulx. Il adutēt aulcūns fois q reux grāt humeur nō digēte vīt hors de l'arbre par lescoz aisi cōe auy gēs q auy bestes p le crāt. Et de celle pourriture sōt engēdēz vers q sōt a l'arbre grāde psecution/ q pource quād on verra aucune vōsse ou enfleure veng en aulcūne pte de l'arbre on doit en telle partie enciser q trēcher l'arbre a ce q celle mauuaise humeur en cher/ q si les vers y sōt la pteez on les ostera a vng ferrēmēt q si l'arbre en est greue en plusie's ptes on doit trēcher lescoz tout du long du haute iusq's en bas affin q ces pourcures sēdurtif sent. Et si l'arbre est enfle ou lāgouru q



foible si que il porte fructz Vermineux ou  
pleins de pierres par le deffault de l'hu-  
meur ou la malice de la terre / ou d'aucune  
autre qualite l'offera la terre d'autour les  
racines / & y mettra son meilleur terre / et  
aussy on perçera la tige d'après la terre / & se-  
foupera son trou d'une cheuille de che-  
ne. Et le crop q ainsi se doit il faire qu'ad-  
l'arbre a trop abondante nourriture / & q la  
chaleur de l'arbre est tât estainte q la diges-  
tion en est diminuer / & q le suc ou le jus ne  
se peult espessir pour la suffisante genera-  
tion du fruct / & q pour ce l'arbre supurte en  
multiplication de suelles. Et aultres fois  
il aduient q il naist sur les arbres une plante  
d'ert & chevelue / & lors on doit diligemēt  
toute lescoye & oster ces verdures q sont de-  
mies par dessus / & mettre souuēt du stens  
aup grans racines / et les bies arroser a  
point / & aussy mettre pierres en la trenchē  
assiz q en autelz accapāt ilz puissent guer-  
rir la soif p cēs moisē q les arbres souf-  
frent ou pourroient souffrir par la seiche-  
resse du tēps ou du chāp. Et si il aduient q  
la terre soit trop foulée ou ait trop grans  
herbes / & qui ayēt parfondes racines cest  
trop grāde empeschement. Car la terre trop  
foulée ne peult souffrir q l'humour nour-  
rissant viēgne a la racine de l'arbre pource  
q les cōduits sōt estoupez tant des racines  
cōme de la terre en telle maniere q elles ne  
peuvent tirer a elles leur nourriture / et si  
empesche les euaporatōs pource q la cha-  
leur de la foible vapeur ne peult respec-  
te l'espaisseur du lieu ne pporter vertu suffi-  
sante dōt le remede est de fouyr la terre & nō  
pas de l'ater pource q la cōtinuation de la  
fosse q est faicte par ater blesse grādemēt  
les racines. Les grāes herbes aussy q ad-  
uient par sōd tū q s'ayent aux racines si col-  
lent aup arbres leurs nourritures pource  
q les ont p mōlt a racines q les herbes

et plus tendres / & pource attrapēt plus tost  
le humeur & nourriture q les arbres. Et  
les fault du tout desraciner et arracher.  
Mais pource q q osteroit toutes les her-  
bes le lieu en poroit estre moins plaisā.  
Lō peult biē laisser l'herbete q est petite et  
menue cōme fil / & q ne pzent sa nourriture  
fors de la pleine terre pource q telles her-  
bes nuisēt peu ou nāt. Et aussy les che-  
nilles & les hēnetōs nuisēt moult aup ar-  
bres pource q l'z rōgēt les suelles et toute  
la verdure / & aussy les fleurs / & aussy tout  
ce q viēt au fruct des arbres / & pource on  
doit oster les oeufs & tout ce q est enue-  
loppe es suelles rāncaulz / & en leur coilles  
es mōys d'decēbre / iāuier / & february / & les  
doit on cueillir auāt q l'z nāssēt ne pssent  
hors / & les porter au feu po'ce q on ne les  
pourroit biē ne pfectemēt extirper pour  
les fouler aup piedz. Perders aussy quand  
ilz sōt forē vieulx il les viēt d'ne durce des-  
coye en leurs racines / & par ce ne peuent  
sachet ne attraire nourriture suffisante  
pour l'arbre & pour le fruct / & po'ce faillēt  
souuēt a fructifier. Et lors on doit fēdre  
les grosses racines p le milieu / et mettre  
dedās la fēte pierres deure assiz q illes ne  
se puissent recloze / & q l'humour q est dedās  
la terre biē digeree q ne pouoit passer par  
les racines puisē entrer dedās p la fēte et  
ouuerture / & q la supfluite en soit si apertis-  
see q le jus attrait puisē souffrir a nourrir  
l'arbre et le fruct. Quand doncq les ar-  
bres serōt bien labourez & ordōnez par les  
manieres dessusd si le champ est moiste il  
portera arbres et fructz Vermineux / Car  
l'humour cōcūe indigeree molle & violēte  
se pourrit dedās & de celle pourriture & de  
la subtille & moiste vapeur les vers sōt crē-  
tez q depuis mangent les arbres & les  
rongēt & homissent. Et ce le nous demō-  
stre q nous voyōt tousiours au lieu ou est

la semēce et la plus subtile hameur que le  
 Ver est engēdre / a pource cōulent seiche le  
 lieu le pl<sup>9</sup> pporcionellemēt q̄ lon peult a q̄  
 les plātes nayēt pas trop de nourriture.  
 Et si parauēture on ne peult ainsi seiche  
 les terres lon preta les arbres par la sou-  
 che par amps terre ou les greigneurs ra-  
 cines toignēt a la souche affin q̄ la super-  
 fluite de l'humour sen puist yssir / a lors le  
 fruct sera guery. Et si au cōtraire le lieu  
 est sec selō la ppriete a maniere de hermi-  
 taige / a q̄ on ne le puist labourer q̄ a grāb  
 peine les arbres serōt espineux / a porteroēt  
 petis fructz a secs a sās saueur / a lors se  
 doiuent trencher a oster les arbres de telz  
 lieux. On doit cueillir les fructz des ar-  
 bres sās briser les raiceaulx a sans battre  
 les arbres ou on les cueit / a si les raices  
 aulx de hault sōt foibles on les doit lier a  
 cordes auecs les plus fors / a puis les sa-  
 cher a croches / a a ceulx dembas on peult  
 touslois auenir a eschelles. On doit cueil-  
 lir les fructz / a par especial poires en di-  
 uers tēps selō la diuersite de leur meurete  
 a par bōne cōsideration en telle maniere q̄  
 les fructz meurs en este soient cueilliz  
 quād ilz serōt en leur couleur saueur a ou-  
 deur naturelles / car p ce on peult auoir cō-  
 gnoissance q̄ lors ilz sōt meurs / a si on les  
 cueille auāt quand les p̄miers signes de  
 meurete apparēt ilz sen garderōt pl<sup>9</sup> lōgue-  
 mēt a pl<sup>9</sup> q̄ ceulx q̄ serōt cueilliz pl<sup>9</sup> meurs  
 a les fructz q̄ serōt meurs a la fin d'auē-  
 ne sont a garder pour vser en p̄miers ou  
 au moins en puer. Et ceulx q̄ serōt cueil-  
 liz en puer doiuent estre cueilliz en sec tēps  
 a bel a serain quād la lune sera au dernier  
 quartier. Et souffist quād a ce des arbres  
 en general. ¶ De lagmābier. Chap. ij.

**A**gmābier est ung arbre assez cō-  
 mū a cōgneu / a en sōt de deux ma-  
 nières quād au fruct / pource que

lūg porte fruct doulx a l'autre amer. Les  
 doulx sont bōs en vīandes. Et les amers  
 pource q̄ ilz sont plus chaulx ilz valēt en  
 medictne. Aucū sōt q̄ ont dures escorces  
 a les autres delices a subtiles. Aucunes  
 agmādes sont lōgues a les autres rōdes.  
 Les autres grosses a les autres menues  
 Mais celles q̄ sont grosses a rondes sont  
 les meilleures / a q̄ ont le scoille pl<sup>9</sup> delice.  
 Agmābier demande air amer et tēps  
 chault cōbien q̄lz portēt bīz en ate attirēpe  
 poire q̄ ilz florissēt hastuement a en chaulx  
 des terres ilz portēt moult de fruct pour  
 labōdāce de leur humeur si cōe dit Albert.  
 Mais en terre froide leur lus est espeffiz  
 a par ce le fruct n'est pas bīz bon / a a ceste  
 cause en terres moult froides ou le fruct  
 se perist du tout ou il nen bīz poit / a sil en  
 bīz aucun peu si ne peult il durer / a a pet  
 ne y peult venir l'arbre. Agmābier des-  
 mādē terre dure seiche a grauelseuse cōbien  
 q̄ l'engne bien en terre bōne a moyenne.  
 Mais en terre pleine deauē il ne peult ve-  
 nir. Agmābier doit estre seme en Jāuier  
 a en feburier en tēps a lieux attempez /  
 mais en lieux chaulx au moys doctobre  
 a en nouēbre cāt en semēce cōme en plāte q̄  
 est leue de la racine q̄ est mere. Et toutes-  
 fois quād a agmābier il n'est tēs si bō cōe  
 de le semer. Selō Paladi<sup>9</sup> on doit fouyr la  
 terre dēp pīez en parfond / a selō Albert  
 deux pīez / mais il me sēble q̄ souffiroit  
 dūg pīez / a puis mettre lagmāde en terre  
 quatre dots en parfond a non plus en ceste  
 maniere q̄lles solēt loing lune de l'autre  
 de deux pīez ou enuīd. Et si doit on esti-  
 re agmādes pour plāter q̄ solēt grosses et  
 nouuelles a q̄ naēt pas trop grosse esca-  
 le. Et auāt q̄lles solēt mises en terre on les  
 doit laisser bīen pourrir en boscet ou en  
 moult doulx en caue affin q̄ le germe ne  
 soit espaté. Mais les mettēt pourrir en

fiés par tropz lo's ou p<sup>m</sup>/ & p<sup>m</sup> les met-  
tent tréper en boschet/ & ap<sup>s</sup> les plâtes. Et  
la terre ou on veult semer les agmâdes  
doibt estre meslee avecques fiés/ & aussi y  
pufficera q<sup>i</sup> y mettra du sablō avecq<sup>s</sup> ad  
ce q<sup>i</sup> la terre soit moistre & seche/mole et der-  
liee. Et quâd la terre sera ainsi disposée et  
q<sup>i</sup>lle sera apoint seche on larroussera tropz  
foys le mops deuant cōuenable/ & sera put-  
ger des herbes détour. Et doibt estre le la-  
bouteur diligēt de mettre a chūne agmâ-  
de vng signe dūg bastō fiche en terre affin  
q<sup>i</sup> le chāp pūst estre souz sās les blierer ne  
empieter les germes auât q<sup>i</sup>lz apparēt sur  
terre: & sera bō q<sup>i</sup> la terre soit remuée & tour-  
ner ce de deffoubz dessus/ & bien ramener  
en poultre auât q<sup>i</sup> lon y mette les agman-  
des. Et quâd les agmâdiers serōt creuz/ &  
q<sup>i</sup>lz serōt de deup ans/ on les transportera  
au mops deffusdict au lieu ou ilz deurent  
demourer tout leur tēps. Et serōt plantez  
par deuers mōy en telle maniere q<sup>i</sup> il y ait  
entre deup plâtes quinze ou vingt piedz.  
On les seme en decēbre & en lanuier & en  
lieu froid en februer. Qui veult enter  
agmâdier il est bō de prēdre des gettōs q<sup>i</sup>  
sont au sommet/ & les peult on enter entre  
lescorce et le tronc en culx mesmes / et en  
pesciers & en prunters: mais aīsi cōe dīc  
Albert/ Lēter nest poī si pufficāble cōe le  
semer. Qui veult q<sup>i</sup> agmâdiers puffitēt  
biē il cōutēt q<sup>i</sup> le pūter an q<sup>i</sup>lz sōt plâtes ilz  
sōtēt souz par chascun mops depuis feb-  
ruer iusq<sup>s</sup> en octobze & bien nettolez tout  
autour des herbes/ ou au mois en certain  
tēps quâd la terre ne sera pas trop molle/  
mais telle q<sup>i</sup>lle se pourra cōuertir. en poult-  
re. Et es annēes ensuyuāns on souzra la  
terre deup ou tropz foys / affin q<sup>i</sup>lle pūst  
recepuoir les plupes surmenāns ce q<sup>i</sup>lle ne  
pourroit faire si elle estoit trop desouler:  
mais au tēps de le's fleurs on ne la doit

pas souz pource q<sup>i</sup> les fleurs en chertorēt  
legeremēt si cōe il dīc. Et si la terre est mal-  
gre on la souzra en automne / & la fumera  
lō. Et si elle est sablōneuse & trop lō y met-  
tra pierres/ fiés/ & croze pgr raisō. Et doit  
on dōner fourme a l'arbre si cōe dīc est cy  
deuāt au traicte d la formatiō des arbres  
Agmâdier doit souffire vne seule tige/  
& doit auoir être la terre & les brāches. Vj.  
ou. viij. piedz ou enuēd. Plusie's incou-  
nēs aduētēt aup agmâdiers cōme aup  
autres arbres desq<sup>i</sup>lz iay ple & mōstre le re-  
mede cy deuāt/ & sans ce il leur aduētēt q<sup>i</sup> si  
ilz sōt rōgez/ leur fruct sera amer / & po'ce  
on les doit garber du bestial. Et ap<sup>s</sup> quâd  
on se doute de hyune on doit despouller  
leurs racines auât q<sup>i</sup>lz fleurissent si cōe dīc  
Marcial. Mais Albert y adiouste q<sup>i</sup> lō y  
mette petites pierres avecq<sup>s</sup> gros sablō.  
Et si lon ne se doute poī de hyune: on y  
mettra d l'araine ou du sablō. Paladi<sup>us</sup> dīc  
q<sup>i</sup> Marcial afferme q<sup>i</sup> les noīx en deuiētēt  
rēdes quâd auât q<sup>i</sup> les arbres florissent on  
desroille & descouure lō les racines au-  
cunemēt/ & q<sup>i</sup> on y met d leau choulde par  
aucūns iours: & par ce mesmes mōy ag-  
mâdes ameres deuiētēt doulces. Et aus-  
si est bō d souz étour la tige tropz doigtz  
en par fōd/ & faire vne cauerne ou ouuertu-  
re a la racine par ou la mauuaise humeur  
sen yra. Ou q<sup>i</sup> lon pe le trōc dune tariere  
par le milieu / & q<sup>i</sup> on resioupe le trou dune  
cheuille de bois tourne. Ou q<sup>i</sup> lō mette du  
fiés tout entour les racines. Et dīc Pa-  
ladi<sup>us</sup> q<sup>i</sup> qui ficherōit plusie's clouy en la  
tige de l'arbre il luy puffiteroit grādemēt  
au fruct/ & par especial si les clouy estoit  
doz: si cōme dīc Albert si agmâdiers ne sōt  
pas biē fructifiāns on doit percer la racine  
dune tariere & y mettre vng coīng/ ou q<sup>i</sup> lō  
y mette vng caillou si bien ente q<sup>i</sup> soit cou-  
uert de lescorce & bien clos. Agmâdier a

telle proppiete q̄l porte plus en sa v̄rilleſſe  
quen sa ieuneſſe/pource q̄ l'humour de luy  
neſt pas ſi ſeche lors de chaleur cōe en sa  
ieuneſſe. Et quād ſon fruit eſt meurt on le  
cueille a p̄.hes. Cōbit̄ q̄ femmes en man  
gēt Bolētters en verdure / p̄ ſpecial quād  
elles ſōt enceintes dē ſant. Quād leſcorce  
ſe ouure et ſe depart du noyau elles ſont  
meures. Quād elles ſont eſcorchees q̄ les  
laue deau ſalce elles en deuenēt blāches  
& en durēt plus / & auffi ſans aultre choſe  
ſaire elles durēt lōg tēps/māis q̄lles apēt  
eſte deuement ſechees. Les agmandes  
doulces ſōt chauldes & moiftes au milieu  
du p̄mier degre: & ſont les vertes plus des  
ltes et meilleures q̄ les ſeches pour leur  
humour. Et pource les ſeches ſōt p̄lees  
& trēpees par v̄ne nuit en eau chaulde/ &  
lors elles ouurerōt cōme les vertes. Qui  
māgeu agmādes vertes auāt q̄ les eſcor  
ces ſe ouurēt elles cōfortent les gēctures/ &  
raſtreſchiſſent leſtomac de male chaleur/ ſi  
elle peſt. Thenuſtides ſi aſſerme ce q̄ dicit  
eſt q̄ y adlouſte q̄lles gr̄eſuēt le chef & en  
gēbēt chaltne es yeulx & eſtābēt la luy  
re & ſōt dozm̄t & reſiſtēt a yreſſe. Mais  
agmādes ameres ſont chauldes & ſeches  
au ſecōd degre/ & valēt p̄re la toux de froi  
de cauſe q̄ les māgeu avecques ſucce pour  
oſter l'amertume. Huile dagmandes am  
eres vault a la ſourdeſſe des oreilles & a o  
dure boāt qui en gette dedēs. Celle huile  
vault aux vers du v̄tre qui la met ſur le  
nōbzil avecq̄s farine de luppins. Qui en  
ſaitc v̄ng ſuppoſitoire avecq̄s la grād cr̄i  
ſere/elle ſaitc venir la purgation du tēps  
aux ſēmes. Autcēne dicit q̄ les agmādes  
ameres ont telle pp̄iete q̄l tuēt le goupil  
ſil en māgeu avecq̄s aucune viande. Qui  
les met ſur le drap de la face ou ſur les lē  
tillies/traces/ou bleceures de corps/ elles  
apōēt biē a guerir/ & ſi emplant les ſoſſes

du viſage. Et q̄ cuiſt la racine dagmādiē  
& en laue ſur le drap ceſt v̄ne forte mēdic  
ne. Leſcorce & les ſuilles dagmādiē ſōt  
mēdicnables/ car elles nettoyēt & guerit  
ſent/ ſi cōe dicit Dioſcorides. Des verges  
& brāches dagmādiē on ſaitc trop bōnes  
verges pōles maſſes q̄ les cheualiers por  
rēt & de la groſſe tige & ſouche on ſaitc tres  
bōs cotngz pō ſcōze du ſche. Qui māgeu  
agmādes doulces elles engreſſēt. Et Ga  
lien dicit q̄ agmādes ameres ouurēt les op̄i  
lariōs du foye p̄ metueilleuſe ouuerture.

## De barberte. Chap. iiij.



Arbertis eſt le fruit dūg arbre  
eſptariū & p̄tē cōme pōmiers  
de granate/ & eſt ce fruit rouge  
traiāt ſur le noir/ & rōd cōme le  
fruit d' laubespine/ māis il eſt lōguet. On  
les plātes cōme pōmes granates. Il ſont  
froiz & ſecs au ſecōd degre. Le ſyrop q̄ en  
eſt ſaitc avecques ſucce vault cōtre ſtu  
plein d' ſteure & cōtre leſchaufōis du foye.  
On p̄t la pouldre avecq̄s ius de morcel  
le/ & leplāſtre ſon ſur le foye. Autcēne dicit  
q̄l ſōt froiz & ſecs au p̄mier degre/ & dicit q̄  
ilz bainquēt grādēmēt la cole et oſtent la  
ſoiſ. Ceſt arbre eſt tresbō pō hayes & clo  
ſures & en auroit aſſez/ & le peult on auoir  
legerement par ſemer le fruit.

## Des coulōziers. Chap. iiij.



Ces noiz de coulōz̄ eſt fruit  
biē cōmun & cōgneu: les v̄nes  
ſont ſauualges q̄ ſōt bōs /  
et les aultres franches. Les  
ſauualges ſōt menues de groſſe eſcatille &  
b̄ten ſauoureuſes. Et les frāches ſont les  
v̄nes rōdes & groſſes / & les aultres lon  
gues. Et ſont les lōgues le pluſtoſt me  
ures & plus ſauoureuſes / toutes foyes elles  
ſōt toutes meures quād elles ſe deſpoillēt  
de leurs couuertes/ & q̄ les ſeche conue  
nablement on les peult long temps gar



ber & se peult venir en tout air. Elles veu-  
lent mesgre lieu & froit & terre moiste & sa-  
blonneuse cōbien quelles viēgnent & fructi-  
fient en toutes terres. On les doit semer et  
mettre la terre p dessus deuy doigtz seule-  
ment. Elles peult bien reuenir par plāter  
larbre ou la brāche/ & les doit on plāter en  
seburier cōbien q on les putst biē plāter en  
mars & aussi en octobre & nouēbre. Les  
auellnes sont chauldes & vng peu seches  
& plus froides et plus agues q les grosses  
noix: pource q leurs corps sāt pl<sup>us</sup> secs fer-  
mes & espes/ & nōt pas tāt de vinctuosite/  
& pource elles nouertissent pl<sup>us</sup> q les grosses/  
mais elles sāt de plus tardieue generacion  
& plus dures a descēdre & a pītre hors. El-  
les enfiēt dehors par especial qui les mā-  
geu auecqs lescoze/ & q les pelle elles sont  
plus prouffitables et mieulx digerables/  
& valēt a ceulx qui ont vieille toux/mais  
quelles soit pītees auecques miel/et leur  
escoze restraict le ventre.

### Des cerises. Chap. V.



Le cerisier est vng arbre cōmū/  
& desire air froid & ardeur & ne  
peult pas bien porter air trop  
chaud & en pīrees tiebes viēt  
petites cerises. Il se soust en mōtaignes  
& en costieres & pīes de mōtaignes & demā-  
de terre de moiste siege. Des cerises les  
vines sāt douces/ & ont grās arbres q mō-  
tent de leur nature frāchemēt hault/ & sāt  
proprement nōmees cerises. Les autres  
sāt aigres & agues/ & ont trop pl<sup>us</sup> petit ar-  
bre/ & ne se esleuent pas en hault/ mais se  
espādēt en brāches ca & la/ & sāt appellees  
matenes ou marsches & en aucuns lieux  
grānnes. Elles sont moult de getōs ou  
plātes dēpres leurs racines q sāt bonnes  
a trāsplāter. On plāte la semence en octo-  
bre & en nouēbre. Paladins dit q la verge  
de cest arbre mise en terre pīent racines et

viēt en arbre/ & les arbres qui sāt venus  
des semēces doiuent estre trāsplantees en  
octobre & en nouēbre. On les ente en nouē-  
bre/ et aussi fait on en necessite au mōs  
de ianuer vers la fin. Mais lay trouue q  
lētē q est fait en feurier & en mars venōt  
tres biē. Cōbien q ce soit la meilleure in-  
clō & trēche de to<sup>t</sup> arbres q sāt gōme quād  
la gōme nest pas encozes venue ou quelle  
cesse de venir & fluir. Paro dicit q on doit  
enter le cerisier es iours bruinās cest a di-  
re du douziēme iour d decēbre iusqs au  
huitiēmes de feurier. On lētē trop biē soubz  
lescoze & au trēc trēchie & au sommet dens  
hault. Mais qui les ente au sōmet il doit  
oster toute la mousse. On le peult bien en-  
ter sur vng prunier & sur vng peuplier se-  
lon les aucuns & sur deuy autres arbres  
prin<sup>ci</sup> & plātan. Le cerisier apme fosse biē  
haultes & larges espaces cō de trēc piebz  
& se deulēt soffoyer/ & doit on esmōder & re-  
taillier les brāches seches & les casses & ce  
q p sourdra par embas/ affin q illes ne se-  
chēt ou empeschēt de dēhault. Cerisier ne  
se deult poit fumer ou il forstignerōit. On  
doit former les tiges de huit piebz ius-  
ques a douze au dessus de terre quād elles  
sāt douces ou pl<sup>us</sup> ou moins selō la nature  
de la terre ou ilz sāt. La tige des cerises ai-  
gres doit estre esleuee par dessus terre par  
six piebz ou enuiron & si l'humour cōceue de  
dēs pourrist on pīera la tige d'une cariere/  
& si il p viēt formis ou autre epeschemēt  
lō fera ce q en est dit ou tractie des arbres  
en cōmū. Cerises ne se peult garder au-  
trement q seches au solett. Qui deult fais-  
re croistre cerises sās noiaulx/ martial dit  
q lō doit copier vng ieune cerisier & cēdre a  
deuy piebz pīes d terre/ & puis le fēdre ius-  
ques es racines/ & oster toute la moelle de  
toutes les deuy pīes/ & la terre nettement  
de chāne part/ & icōlōnēt a pīes reioindre en-



seble les dictes deux parties / & les tresbiz  
lyer & estraindre / & estouper les plaies du  
lóg & par dess<sup>us</sup> dargille de croye ou de fies  
ou de pouldre de tuille & la trace sera tou-  
te rasermee dedens. Vng an. & ap<sup>res</sup> on doit  
enter sur ceste plâre des getiôs q<sup>ui</sup> nauront  
pois porte de fruit / & de ce aisi la boure bîe  
hôt cerises sâa notaulx. Les cerises doul-  
ces descêdēt iâtoft a lestomac / & sôt peu de  
ayde a lestomac / mais les agures sôt le cō-  
traite. Les cerises aigres sechēt p<sup>lus</sup> q<sup>ue</sup> les  
agues / & si aydēt a lestomac rēply de fieu-  
me. Dioscorides dit q<sup>ue</sup> les cerises moistes  
amolîēt le vêtre: & les seches lēduassent.  
La gôrme du cerisier auec vin & eau que-  
rist de vîrille coup / & amēde la couleur de  
la face / & si aguisse la veue & dōne appetit:  
& seule auecqs vînelle guerist de la pierre.

### ¶ Du chasteignier. Chap. vij.

**C**hasteignier est vng arbre com-  
mū. Il est des chasteignes, frū-  
ches & des autres sauuatges.  
Les frâches sôt fructz moy<sup>ens</sup>  
& sôt appelees chasteignes. Et les autres  
sôt fructz moult gros / & sôt appelez a mi-  
lan marons. Les chasteignes ayment le  
ciel esteit froit / & si ne se fient pas lair ne  
le ciel atrepe & tēbe. Le chasteignier se de-  
lite en mōtaignes & lieu p<sup>ro</sup> hauly & obscur:  
& en reglōs dets septētriō si chūme si ac-  
corde. Le chasteignier ayne terre mole et  
dissoute / non pas sablonneuse ne groue-  
leuse mais moiste. Terre noire leur est cō-  
uenable & charbōs casse en pouldre de lē-  
mis bîe espes en vng chāp & terre rouge &  
nege. Ilz ne peūēt venir en terre argilleu-  
se ne en glatteuse. On les peult semer de  
leur semence / & plâter de berges q<sup>ue</sup> de leur  
nature si se reprēnēt bîe / mais ceulx q<sup>ue</sup> sôt  
plâtez de berges & de plâtes sôt si foybles  
q<sup>ue</sup> lō est bîe pat deux ans en doubte de leur  
vie ou d leur mort. On peult semer les chā-

steigniers en nouēbre & de cēbre. On doit  
estire en lamuter / ou en se bucter les chāstē-  
gnes seches & grōs & meures pour gar-  
der / & po<sup>ur</sup> semer / mais on doit faire tāt q<sup>ue</sup> les  
duriēt iusq<sup>ues</sup> au feurier en supuēt. On  
doit secher en lōbre espānues en lieu esteit  
& puis on les asseblēt d'êdes sablō d'auēt  
m / & ap<sup>res</sup> vîr de vî on les ofiera d'ac sablō:  
& serōt mises en eau froide p<sup>our</sup> cōlōs q<sup>ue</sup> serōt  
bōnes p<sup>our</sup> au fōs / & les mauuais se fîrōt  
rôt sur leur: & celles q<sup>ue</sup> serōt aisi trouuēes:  
bōnes dōluerēt estre remises ou sablon / & p<sup>our</sup>  
estire auitres tātē toure / & puis les remet-  
tre en eau cōde deuant / & celles q<sup>ue</sup> serōt auit  
retrouuēes bōnes les remettre au sablon:  
encorē par autres tātē toure / & si lōps q<sup>ue</sup>  
sera la tierce fois elles sôt trouuēes bōnes  
& allōs au fōs / on les deura garder po<sup>ur</sup> se-  
mer. Aucuns gardēt la reue & les chāstē-  
gnes en vâsseaulx. On doit fouyr le lieu  
q<sup>ue</sup> si depute aux chāsteigniers / d'ung piēd &  
d'emy ou de deux piēdz en parfond tout le  
lieu ou p<sup>our</sup> fosses en yozie / ou auec la cha-  
rue / & pouldrer du fies auecqs la terre / et  
puis y semer les chāsteignes & nō p<sup>lus</sup> par  
fōd q<sup>ue</sup> les trop pars d'ung piēd: & dōt on fî-  
cher vng piēu a lēdrot d'chāpe chāsteigne  
po<sup>ur</sup> sauoir certainemēt ou elle sera. Et on  
doit en mettre trop ou quatre en sēble. Et  
celles dōluerēt estre solāg des autres tōps  
ou iij. piēdz. Et quāb on les vouldra tātē  
plâter on en mettra deux plâtes en sēble: &  
serōt mises p<sup>lus</sup> espes en vōls / & p<sup>lus</sup> au large  
en chāps. Et q<sup>ue</sup> les chāps laboures & se-  
mables q<sup>ue</sup> l'y ait. Iij. piēdz despace entre les  
plâtes a ce q<sup>ue</sup> les arbres se paissēt: nōtūp  
epēdye: & dōt auoir p<sup>our</sup> l'auēt a l'auēt  
leant se aille & q<sup>ue</sup> le nomme l'auēt a l'auēt  
des plâtes q<sup>ue</sup> espēchēnt les germes & en  
pourrōt rîstē chāstē. On peult tātē les  
chāsteigniers en mîre / rōuiss / & en mîre  
en leurs paritiz & en sans / & mais ilz bîe

nēt p<sup>r</sup>euile en saulp & si meurt p<sup>r</sup> carō.  
**¶** On lēce en lescorce au mozel en la ma-  
 niere q̄ sēsut. On trēche vng noble arbre  
 & quād il aura gette en lānee ensutvāt a la  
 maniere dung peuple/on cueillera les get-  
 tons auāt q̄ l̄z getmēt / & serōt mis en lieu  
 froid & vmbraige / & dīz couuers / & puis on  
 les p<sup>r</sup>ēba en auilou en may / & lors on en  
 pourra enter en maniere de mozel / ou dē-  
 plastre: si cōme il a este dit par auāt. Et q̄  
 vouldrois faire plus le s̄ tres / il faudroit  
 faire plusieurs mozeaulx de ces gettons  
 q̄ lō deult ētre du large dūg gros doigt ou  
 de pl<sup>r</sup>. Et aps le gettō q̄ lō deult enter en-  
 cise en lieu cōuenable / & lescorce en trops /  
 ou en quatre parties trenchiee / on esltra le  
 gettō egal a la souche q̄ sera rāc abaissē en  
 descēbat auāl q̄ il soit fatit egal / & lescorce  
 leuee si elle est lōgue si soit fōmēe menbze  
 q̄ le mozel. **¶** Les ten p<sup>r</sup> les chasteigniers  
 q̄ est nouuel doit estre cōtinuellemēt sou-  
 en mara & en foye bze: & croist mēu p̄ q̄  
 leue tēche & offre au cōffois de leur bran-  
 ches & gettons. On les doit fourmer p<sup>r</sup>  
 bas es bops q̄es chāps / & les doit on pōut  
 re bīe hautes chāps. On doit cueillir li es-  
 chasteigniers quād illes yssēt hors de l'es-  
 corce & q̄ lles chēt a terre / & cōgnoist on  
 q̄ lles sont meurs quād les escorces se fen-  
 dēt sur les arbres / & lors on les doit batre  
 a p<sup>r</sup>ches. Et puis si elles sōt en leurs escor-  
 ces on les doit enuoluer toutes ensemble  
 des p<sup>r</sup>imes poignēs q̄ les porcs ne les man-  
 gent / & puis aps les corces se ouuert assez  
 hīe fōit. Elles sont meilleures a gācher  
 lieres que li autres / car elles pōut estre  
 gardēs iusq̄ a la fin de mars: mais les  
 autres q̄ chēcmeures des arbres ne se pe-  
 uēt garder fors iusq̄ a q̄nze iō's. **¶** Mais  
 qui les met a la faure pour seche on les  
 pōut garder longuēmēt. Ar bops des cha-  
 steigniers est bō a maifomer / & a dūner

uelleusemēt soubz terre / & a la plūpe / & sur  
 le tect / & pōut en peult on faire trop bones  
 eschales pour vigne & pēches p<sup>r</sup> treils  
 lres / et aussi en fatit on moult de bōes vāiss-  
 seaulx / cuues / & tynnes ou lō peult tressbīe  
 garder les chasteignes seches. **¶** Selon  
 Isāac chasteigniers sont chauls bōes au p<sup>r</sup>-  
 mier degre & seches au serōd. La douleur  
 de elles est le signe de la chaleur & la pōtē-  
 te ague mōstre la secheresse. Elles sōt lege-  
 res a digerer & si nourrisēt fort / & si ne sōt  
 pas moult stiptiques ne diuerrēs. Si on  
 les rostit elles en sōt p<sup>r</sup> legeres & p<sup>r</sup> tē-  
 dres / & si on les cuist en eue elles ēgēbīe  
 bōne nourriture dedens le corps pōitē q̄  
 leur cōple p<sup>r</sup>ō est atēpee de molete & de hu-  
 meur / & atēpent la secheresse du p<sup>r</sup> et du  
 corps / & offēt la difficulte de vīner. Elles  
 valent aux coleriques si ilz les mangent  
 auec sucre: & auec fleumariqs auec miel.  
 Elles ont grād & bōne vertu en médecine:  
 car elles offēt la domnatiō de le stomac / et  
 empeschēt le vomir & si pōrēt les entrail-  
 les q̄ les māgeu a leu. Qui en fatit vng  
 emplastre auec farine d'orge & vin / ou vin  
 aigre il guerit les indōnelles ēstres. Les  
 escorces des chasteigniers bōntes & mises  
 en pouldre tēpees en vin doulx ou agu / &  
 mises sur les cheueulx dūg lōuēt et si les  
 luy cōfortent / & les accroist & garde q̄ l̄z ne  
 chēent. **¶** Autēne dir q̄ la chasteigne a en  
 soy telle nature q̄lle enfle & nettoie le vītre  
 par ēbas & lēfle / & si est stiptiq̄ & cōforte les  
 mēbres / & l̄ est bō a rōtue digestiō / mais el-  
 le nouerit bīe / & pōte qui la mangē oue  
 sauerelle nouerit moult bīe. **¶** Galīe dīct q̄  
 cest le p<sup>r</sup> nourrisāt sentit ētre les autres  
 grāis / & q̄ lles appōchēt a nature de pain.

**¶** Des coigniers. Chap. vij.



Les coigniers sōt arbres cōmū-  
 es / & cōgnoist on p<sup>r</sup> a les auāt q̄  
 sōt pōitres & lieres / & sōt les grē-

gneurs & q'ont moins suelles. Et les autres s'ont moins arbres/ et ont grans suelles/ & s'ont appellez leurs fructs coigz ou ctonles/ ilz desirēt lieu froid & moiste: et si ilz sont en lieu chault ou cède ilz ont mestier d'arrouser/ & se s'ont bē la nature de siege moyē entre froid & chault/ & si bē nāt bē en lieu plat/ & chindaigne/ & confortiere: toutes fois ilz desirēt le plus lieu enclinez & assēblez/ & desirēt mieulx terre grasse & moie q' terre croyeuse. Or les plāte en plātes auec les racines trouues encoste ces herbes. En moaignes & lieu chault & chault/ on les si me en pēchē ac nouēze/ et en lieu froid & chindaigne & en mars/ & en lieu arēpezen/ chōfū de ces tēps. Sels Paladi' on les doit plāter loig a loig/ affin q' quād le vēt soufflera q' le degout d'lug ne hūte a l'autre. Au moyē de feurter on les ente mieulx en leur sēblable au rōc q' en le scoze. Si l'arbre est grād on le feurte mieulx pour la racine ou le scoze & le boys s'ont moistes par le benefice de la terre prouhaïne. Le coignier recoit en soy les gettes pēs q' de tous pōmiers/ gramiērs de sorbes et de toutes pōmes q' sont meilleur fruct: quād elle est moide on la doit aīder d' sēs/ & quād l'arbre est grād on luy doit aīder de cēdre ou de croye en poule dze semee a la racine vne fois lā. Qui les arrouse souuēt le fruct en est de meilleur venue & plus tost meur & les doit on arrouser quād on a deffaulte de pluye et de roulee. Et les doit on souyr en lieu chault en octobre & nouēze/ & en lieu froit en feurter et mars/ & q' ne les souyr ordōnemēt au les arbres deuēdōt bē haingz/ ou le fruct se abastardīra. Or les doit former tellemēt q' ilz ne ayēt q' vne seule tige haulte de quatre ou de cinq piez par deff' cēse. Et doit on retrencher & ostē toutes les superfluitēz nuisans. Si l'arbre est mala-

de on doit mettre a l'arastie lye d'hyple et auec de caue/ & celluy gardera chōfū on le fruct de iouenēt/ & si embellira le vīll arbre. Or doit cueillir le fruct au moyē d'octobre quād la baine bēte/ & q' le fruct tāt a coule dōz: & doit on cueillir eulx q' sont de plus grād ou dzeur. Si on les pēs par moienulx sēble en lieu froid ilz pourrōt bien dīter par vng an & pl' & si se gardent bē entre deux tuiles & les esoupe de toutes pars de boe on de terre argille: & si on les aīst bē/ & q' on les loīse aīst. Auec une gardēche mieulx rōuepees en suelles de figuētes/ & les autres les gardent en lieu sōm le vēt ne peult entrer. Et auēc les mettēt en miel/ & lors pēnt les pl' meūrē po' pētre. Auēc aīst les gardēt es pōus & couuers de miel/ & auēc auēc les mettēt en d'assoult plāis de tres hō bē. Les autres les pōgēt en moult de dēs les rōuenulx/ & lors ilz sāt le bē souf flātāt. Auēc s'ont hātes d' arbres/ mais ilz nōt poit espines poignās/ & ce nonobstant si sont elles de bōne deffense cōtre les bestes: & aīst portent ilz auēc sōf du fruct/ & en s'ont bōnes. Les retouētes pō pōit. Les cūrins ce dēt Ysaac s'ont d'ulx sēs en deux cēstassouit en cru boys/ & en par sōctemēt meur. Celluy q' est cru boys si est tres mauuais/ car il est gros & rētre/ & tres dur a dīgerer/ et si ne nourrit poīnt/ et pource le doit on lāsser et suyr. Celluy qui est meur est bātuerellemēt froit en la fin du pīmier degre & sēs au mīlieu du sēcōd degre/ & pource en est la pōrtē plus grād en eulx q' ne sāt les autres pōmes. Le coīng hault moult a flux de sang & a legestā & au bōmīssēmēt/ & si confortē le stomac s'il demeure de dēs luy: Qui le mōgeu le stomac d'ūit il tēstānt le vēt: mais q' le pēt apres la vīābe il lāche en compēgnant & estrāgnant la bouche

de lessomaci. Autrune coings s'ot portiques  
 & agas & aucuns aigres & aucuns douls.  
 Les pontiques & stériques s'ot frois & durs  
 a digerer / & pource on ne les doit pas ma-  
 ger auecqs leur chair / mais on doit seule-  
 ment sucer leur liquir / car elle cōforte les so-  
 mac & fait le veiner & si restreint le veine et  
 le vomir / & q le māgeu auecqs sa chair on  
 doit faire par aucun engin q la dureté de sa  
 chair soit ostée par cūtre en eau ou le met-  
 tre en eau chaulde ou a mieulx faire q on  
 les fides & q on ose les grains / & q lō mē-  
 re du miel deses / & q lōz soient escorchés ou  
 enuolopez de lin ou de stoupe / et cūtz un  
 four ou es cendres ou en paste qui mēulx  
 vault. Et quā ilz s'ot cūtz es cendres chaul-  
 des adde s'ot ilz bē stériques & bē cōfortūs.  
 Les aigres s'ot plus subetiz & plus pene-  
 rantz / et pource ilz estōgnēt la soif / & dō-  
 nēt aguisement a la robe rouge & au vomis-  
 sement de cole & a legestion / & font veine la  
 veine / & croissent la force de l'appetit / l'odeur  
 de coings deffend le vomir. Et le tus ap-  
 ce q l'on a ben soit bēz ostē les fumees qui  
 montent au zēf dont Autrune dicit q les  
 cistines aident a ceulx q vomissent / & a celluy  
 qui sen purge. Ilz attempent la soif & cōfor-  
 tent lessomaci q a superflutēz / et valent a  
 dissintere. Et quā on les pēt apēs la bē-  
 de ilz bāschēt rāt q qui en pēt trop ilz met-  
 tent hors la bile auant q ille soit digeree.  
 Mais les douls s'ot pl' arēpez / & ont au-  
 cune chaleur dōt l'on n'appetcoit pas cle-  
 mēt q leur vertu ostē la soif ne la chaleur.

### ¶ Du citronnier.

Chap. lviij.

**L**ecitronnier est ung arbre cōgneu &  
 assez cōman. Il destre latr chauld / &  
 se s'ot pēt de terre arrousee et pres de la  
 mer & ou humeur abādē. Il demāde terre  
 de robe nature toute s'ot stailcū le veul-  
 mettre en froide contrée que il se mette en  
 lieu garni de patoye ou au regard de mē-

dy & au temps d'uyter on le doit couvrir de  
 fuerte. Et quā leste sera retourne latrē  
 sera desnue & seur. On le seme au moye de  
 mars en plusieurs manieres / cest assauolt  
 en semēte en ung ratnel & en deux manie-  
 res rala & claba. Si on la veult semer en  
 grains on doit souz la terre deux piez  
 en pfond & y mesler des cēdres. Et doit on  
 faire petites altes affin que leau decoure  
 de toutes pars p les chenels / & en ces altes  
 on fera fosses d'une paulme & se doit bien  
 faire aux mains & mettre la trois grains  
 loins ensēble / & q les pointes soient cōtes-  
 mōne / & le hault du grain soit pēt terre / &  
 puis soient couuers & arrouse chascū tour.  
 Et si ilz s'ot arrousez deau bēz peu chaul-  
 de ilz en bēdōt mieulx & plus tost / & quā  
 les germes sauldront on deura tousiours  
 oster les herbes pchaines. Et celle plante  
 tripe peult bien estre trāspātee ailleurs.  
 Qui veult plāter le ratnel on ne le doit  
 pēt mettre pl' dūz piez en par sōd a ce q il  
 ne pourrisse. Qui voudra faire une ma-  
 niere appelée claba si pēgne une brāche  
 du gros du mātche d'ung coutel / & du long  
 d'ung couste & sera aplanée d'une part et  
 d'autres en retrēchāt les neuz & les gros  
 aguillos & fors / & serōt laissēs les boutēs  
 de hault p ou les germes deurdōt venir / et  
 diligēmēt les nourrir de fies de buffle les  
 deux pars en les vessāt de ce fies p dessus  
 ou de la purgatiō de la mer ou de argille &  
 en soient couuers les deux pars & les boutz  
 de chūne part / & q lōz soient aisi mts en terre  
 fossoyer. Il y a une autre maniere appelée  
 ralea q peult estre pl' gresle & pl' brie sue &  
 soit mise en terre ainsi cō la claba fors rāt  
 q la ralea sera par bēssē terre p deux paul-  
 mes & la claba est toute boutée en terre & ce  
 ne se doit point loindre es autres arbres.  
 Ces deux manieres ralea & claba doiuent  
 estre faites par autonne en chauldes cō-



'tutes & par luytel & adoust es froïdes & estre  
 biē attouffers par chūh to<sup>r</sup>. Paladi<sup>9</sup> affer-  
 me q<sup>e</sup> en ceste maniere les fruïtz sōt ven<sup>9</sup>  
 & p<sup>r</sup>fatz iusq<sup>s</sup> a grās pōmes & grās acroïf  
 semens. En l'uep chaulx on les ente au  
 mops d'apurt & es lieux frois en may. Et  
 do lūz estre entez non pas soubz lescoz-  
 mats au trōc trenehe par empres les rac-  
 nes. Et se peūet enter en perier & en pom-  
 miter selō aucuns. Ilz se estoiffent de cōt  
 nuellemēt soffoier/ & en biēnēt les pōmes  
 pl<sup>9</sup> grosses/ mais on doit retrēcher larges-  
 mēt les seches. Cest arbre na lamais def-  
 fault de pōmes pource q<sup>e</sup> les vertes bien-  
 nēt/ les meures esdās encozes sur l'arbre  
 pour labōdāte de l'humour: & si biēnēt les  
 fleurs/ les vertes esdās sur l'arbre. Et aïst  
 nature leur dōne par vne forme de plante  
 de aïst replēt le monde de leur fruit. On  
 dit q<sup>e</sup> les aïgres sōt mures en douces si lō  
 meurist les semences par trops touts en  
 eaue enhuïlle ou en lait de chēvres. Aucū  
 percent le trōc d'une tariere au mops de fer-  
 urier/ & font vng trou obliq<sup>ue</sup> de trauers en  
 telle maniere q<sup>e</sup> l'air n'ist poit de l'autre partie  
 & p<sup>r</sup> la ilz laïssēt de goutter l'humour iusq<sup>s</sup>  
 a la formatiō des pōmes/ & lors ilz replē-  
 sēt le trou de boc/ & diēt q<sup>e</sup> ce q<sup>e</sup> est au milieu  
 de l'arbre doulx. Les pōmes se peūet biē gar-  
 der tout l'an sur l'arbre ou en pailles ou en  
 baïsseaulx ou elles se gardēt biē quād el-  
 les y sōt esclōses. Selonc Ysaac les pōmes  
 crēines sont composees de quatre choses/  
 testassauoir lescozce la chair la moelle & les  
 grains. Lescozce est chaulde au p<sup>r</sup>mier de-  
 gre & seche au second si cōme son odeur & sō  
 aïgue aïgreur le mōstrēt/ mais toutesfoi  
 sa substance est dure & ferme/ & pource on ne  
 la doit pas pēdre po<sup>r</sup> biādes/ mais on en  
 peult biē pēdre aucune partie pour medī-  
 cine/ car elle cōfortera le stomac & aïdera a  
 la digestiō & dōnera bonne odeur/ & q<sup>e</sup> se

boit en vin il vauld pūssāmēt cōtre venty  
 moztel. Et q<sup>e</sup> le seche & met entre robes il  
 les garde d'uers/ & si sēmes grosses en mā-  
 gēt il leur oste tout appetit de fraïsonable.  
 La chair en est froïde & moïste au p<sup>r</sup>mier  
 degre & rafrechist le stomac/ & est forte a di-  
 gerer po<sup>r</sup> sa durtē. Et pource est bō a lesto-  
 mac dū d'eny pēdre auers succe & miel  
 auāt q<sup>e</sup> l'āgeu autre biāde. Et q<sup>e</sup> en māge  
 ra au milieu du dīner ou en la fin il se ra-  
 cause & matiere de grosse & dure steure. La  
 moelle en est subtile & pletne d'aur/ & po<sup>r</sup>  
 ce elle ne nourrist poit/ & en est d'uep ma-  
 niere. L'ang est sans saueur & l'autre est  
 agu & aïgre: celui q<sup>e</sup> est sās saueur est froïd  
 & moïste au second degre/ & pource il a be-  
 reu entrant & eptenuatiue & refrigidiatiue/ & p<sup>r</sup>  
 ce attrēpe la chaleur du foye & cōforte lesto-  
 mac. Il resueille l'appetit/ & attrēpe la quī-  
 son de la cole rouge/ & aïde grādemēt cōtre  
 foif. Il oste la tristesse q<sup>e</sup> est en gēzce de co-  
 lertique cardiaque. Et si attrēpe le vomisse-  
 ment colertique et le gestion. Qui en froie  
 rongne lentilles & gratelle il les desiruit.  
 Et si prouue p<sup>r</sup> q<sup>e</sup> les draps toullez de-  
 cre q<sup>e</sup> les nettoie de ceste moelle & du tūz ilz  
 reuēnēt a leur p<sup>r</sup>miere couleur. La semēce  
 est chaulde & seche au second degre si cōme le  
 tesmoigne sa saueur/ & pource elle est pū-  
 siftable a māger/ & de grād bōte en medī-  
 cine. Elle dissoult les apostumes. Et q<sup>e</sup> les  
 boit en vin elles valent cōtre venty. Les  
 suettes de l'arbre pource quelles sont odo-  
 rans et sentent de l'agū elles aydent au p<sup>r</sup>-  
 escozces des pōmes p<sup>r</sup>ouchaines.

## Du coraillet.

Chap. lxxv.



Coraillet est vng arbre assez com-  
 mun/ & cōbit q<sup>e</sup>z biēgnēt cōmune  
 mēt es bois & q<sup>e</sup>z solēt sauages  
 toutesfoi po<sup>r</sup>ce q<sup>e</sup> on les peult domescher  
 & a strāchir par le labourer & aussi po<sup>r</sup>ce q<sup>e</sup> il  
 fait fruit bō a plūste<sup>s</sup> choses le en vult



traicter. Coznillier est ung arbre q̄ vit en  
tout air & en toute terre/mais la terre gras  
se & moiste luy est la meillieur. On le peult  
plāter par sa semēce/ & par les germs q̄ sōt  
trouuez empres l'arbre auecqs la racine.  
On cōgnoist le fruit quā il est meure lors  
q̄l mue sa couleur de rouge en noir/et chet  
legeremēt de l'arbre: pource q̄ le bois en est  
dur & tenāt on en fait tresbōnes dēs pour  
moullins & fort bōnes testies pour maillez  
& aussi fleauy po<sup>r</sup> battre grains et verges  
a charpit laine. Et aussi toutes autres  
choses q̄ requierēt dur boys & est bon den  
faire hayes ou il n'est point de necessite dy  
mettre espines/ & po<sup>r</sup>ce q̄ il n'est pas grā  
abōdāce on en doit semer en aires de la se  
mēce cueillie tard & bīz sechee au soleil & le  
doit lon semer en octobze et en nouembre.  
Coznilles sont tres pōtiques & sūptiques  
& de tant q̄lles sont plus noires de tād sōt  
elles plus pōtiques. Elles ne sōt pas bon  
nes pour blandes/mais en médecine. El  
les valent contre flux de vêtre & cōtre bo  
missēmēt de cole/car elles restraignēt po<sup>r</sup>  
leur froidure a pōictie. On fait de coznil  
les trop bon vin atgre q̄ les pile auecques  
vin atgre bien fort/ & puis en faire pains/  
& les secher & garder pour en vser/ & quā  
on vouldra auoir du vin atgre on en met  
tra auecques du vin.

**¶ Du chesne/rouer/ & cerre. Chap. v.**

**C**hesne rouer & cerre sont grans  
arbres & pres que dune nature/  
car ilz sōt semblables en duree  
et fermete de boys / & aussi des  
fueilles & du fruit: car to<sup>r</sup> portēt glans &  
sont to<sup>r</sup> plusieurs grādes & grosses raci  
nes & parfondes. Mais il y a differēce en  
la forme des arbres / car le chesne fait le  
trōc bīzef & raineaulx grās & espānus de  
toutes pars: rouer fait trōc & souche hault  
re & droicte & a peu de raineaulx & cerres

font tresbōne tige & tres droicte & meruei  
leusemēt peu de raineaulx. Ces arbres  
demādent terre ferme & dure ou moy<sup>n</sup>e &  
montueuse au pres de mōtagne/ & hayēt  
terre resolue & pouldreuse & plaine deau/  
& p<sup>r</sup>especial terre sablonneuse. On les seme  
par leurs glās au semoir ou es chāps ou  
es rturs qui sont saltes sur les fossez au  
moy<sup>n</sup> de lanuier ou de feurier ou en nouē  
bre. On cueille les glans au tēps q̄l sōt  
meurs & q̄l chet de l'arbre/ & les seche lon  
au soleil/ & puis les garde lon po<sup>r</sup> nourrir  
les pourceaulx pource q̄ cest blāde tresbō  
ne po<sup>r</sup> enluy. Ces arbres dessusdictz sont  
trescōuenables a exploier en ouurage des  
soubz terre & durēt lōguemēt & par dessus  
terre rour est le meillieur des autres. Les  
glās sont froidz au p<sup>m</sup>ier degre & secs au  
secōd. Mo<sup>n</sup> nen vīs point en la blāde des  
gēs/mais des pourceaulx pource q̄l deso  
berissent a la digestiō. Ilz serēt le vêtre/et  
pource ilz valēt a dissinter & au p<sup>r</sup> cōgnes  
& escorcheures de boiaulx/ & a flux d'sāg.  
Mais ilz sōt vīner et nourrisēt le corps  
cōme aucuns grains et de sechee tard de le  
stomac et sont doulx les bēf. Mais leur  
escorce est moult sūptiq̄ et aussi sōt les gal  
les de leurs arbres & po<sup>r</sup>ce ilz valēt a flux  
de sāg au p<sup>r</sup> sēmes. La decoctiō d'iceulx est  
bōne aux escorcheures & rōgnes des étraill  
les et aussi la pouldze d'iceulx quāt ilz sōt  
ars gettes es lieux secrets des sēmes des  
seche les humeurs pour les rōgnes. But  
cēne dit q̄ les fueilles de ces arbres sōt de  
tresforte sūpticite & q̄ la glā ault au cōmē  
cōmēt au p<sup>r</sup> apostumes chauldes & les fueil  
les des glās sōt assēbler les playes quā  
on les broye fort & les pouldze lō dess<sup>us</sup>. Et  
les galls de ces arbres quā elles sōt ioin  
tes auecqs vin atgre & on en oige rōgne &  
gratelle on les en guerist. Et aussi le poul  
dre espandue sur rate & veue vault moule

côte rigne gratelle playe des entrailles & perre bleitiz fluyt/ & quād on la met en medt cline elles vault cōte les choses dessusdictes. ¶ Du figuier. Chap. xj.

**F**iguier est vng arbr̃e q̃ chascū cōgnot/ & en est de plusieurs sortes. Cest arbr̃e de mād̃e ait chault ou atre pe/ & si peult biē venir en ait moienne mēt froit p̃ bōne aide si il est au regard de miēp ou doziēt & biē defendu des autres parties. On ne doit point engresser la terre q̃ luyet ne le trouue trop rēdre/ & lors on doit biē couvrir la tige de l'arbr̃e d̃ patilles biē liées & iusq̃s aux brāches. Et autour de l'arbr̃e enuiron vng p̃tē couvrir la terre de fiēte de bestes/ & par especial de fiēte de coultōs/ & si tost comme luyet sera passē on osterā ceste fiēte si la terre n'est trop mesgre. Le froit ait est contraire au figuier il desire terre grasse & moienne. Et naitrē biē vne maniere de figues en terre mesgre et seiche/ & ou les pl̃s seches figues et les pl̃s douces sont nces/ mais en terre grasse et moistē viennent les figues plus moistes moins douces/ moins sauoureuses & pl̃s grosses/ & les plātes lon de plātes prinſes ailleurs au moys doctobre ou de nouēbre es lieux secs & es lieux atrepez en feurier & es lieux froitz en mars & en aueil. Qui p̃ veult mettre vne taitlette et vne verge ou vng gettō on le doit mettre en la fin de mars ou en aueil quād l'umē sera mise des d̃s & q̃ p̃ met vne verge il p̃ doit eplastrer ij. ou. iij. roinceaulx au regard du miēp & les couvrir de terre affin q̃ les chēz gettēt drey ou troys arbr̃es entregisās a la terre. Si nous y mettōs vne taitlette nous y mettōs doucement vne pierre en vne partie ou elle sera sēue & fīchee. On doit eſtir & cueillir plātes pleines de neup pu chains & durs/ car celles q̃ sōt belles & resplēdisās p̃ dōt les neup sōt loing lūg de

l'autre sōt reputēs de peu de prouffiz & bē haignes. Qui veult nourrir vng figuier en vne terre biē labourē / & q̃ on le mette en vne fosse quād elle sera meure l'arbr̃e en portera pl̃s grosses figues. Le figuier de mād̃e haultes fosses & grans intervalles põ la lōgueur des racines. Mõs semerōs figues en lieux froitz pour tantost venir affin q̃ ilz soyēt veñs auant les pluies/ & en lieux chaulx on doit semer celles q̃ viennent a cart & les ente lon au moys d'auil entre le corce & le bois. Du si les arbr̃es sōt nouueaulx on trēche l'arbr̃e & lēte lon hastuer mēt/ & le couure lon & lye lon tresbiē q̃ le vent ne sy boute mais il reprenēt miculx si on les trenchē teunes & nouueaulx par enpres terre et q̃ on les ente tantost. Aucuns les entēt au moys de iuing. ¶ Vars rōndit et escript q̃ les arbr̃es q̃ lon ente en printēps peult eſtir entez en leſtar du solet quād il est au plus hault/ et les tōs descroissent si cōe la figue q̃ n'est pas despesse et grosse nature/ & pource elle sup̃ le plus chault dōe elle est faicte/ & rāt q̃lle ne peult eſtir sechee en lieu froit. Elle hēt eue fīche quād elle est nouuellement entre pource q̃lle faict pource le rēdon/ et pource sēble q̃l est bon de les semer en tous chēntins. Et sur celles q̃ sōt mois moles de leur nature on lye vng daisſet dōi leue degoutte lentemēt affin que le gettō ne soit plusost atre et sec q̃ chault. Et doit on garder les corce entiere de ce gettō / & le laisser si agu q̃ la moele ne soit point desnuee/ & q̃ leue ne la gēte sue poit par dehors ne trop grād chaleur aussi/ & pource les doit on enuelopper d'argille & lye tresbiē. ¶ Carō escript q̃ lon peult enter figues au tēps de vendēges/ & doit on choisir gettō põ enter q̃ soit dūg an pource q̃ pl̃s teunes ne pl̃s vteulx ne valēt riēs si cōme lon dit. On les peult deffouler et emplastrer en iuing & en iuil.

let: toutes fois on les peult bien élever au mo-  
cel au mors de may & en apuyll. On peut  
enter le figuier au meurier / & en arbres ap-  
pellez caprificus & platanus / & en orilles  
& en getrôs. Il se tout si de ftre soup cont-  
muellemēt / & luy puffed moult si en auro-  
ne on luy met du fies aux racines / et par  
cuelcun fiens dasnes. On forme les fi-  
guiers en lieux froids tellemēt qz ne ayēt  
q une seule tige & vng peu esleue de terre /  
& par ce ilz sen deffendēt mieulx du froid.  
Mais en lieux chaulx on leur laisse pl<sup>us</sup>  
de tiges & nō plus de trops ou de quatre: &  
peult on retrêcher a voultēte tout ce q y est  
pourcy ou mal venāt: & le doit on faire par  
celle maniere q larbre demeure si ecline q  
se puisse estēdre par les costez. On doit  
oster les bosses & faulces brâches / affin q  
les vers ny viengnēt / & si ilz y sōt venus  
on doit tout copier au couteil & arbrōir. Au-  
cuns mettēt chaulx d'ur en leur cotes / et  
si les formis y viēnt on prēdra terre rou-  
ge & potx clere / & serōt meslēs ensemble et  
bien atachēs au trōc en épilssāt ou aplanis-  
sant. Et si larbre gette son fruct cōe mala-  
de on prēdra vng fort coting / & sera fische en  
vng trou q se fera dune raclete en la raci-  
ne / & les autres entaillēt lescorce souuēt en  
plusieurs lieux quād les figuiers cōmen-  
cent a getter hors leurs fuetlles / affin qz  
facēt assez fruct / & bō & gras au cōmen-  
ciement qz germerōt. Nous retrêchons les  
sōmmez de hault ou seulement celluy q viēt  
de la moiette de larbre: affin q le figuier se  
meurisse bien tost. Aucuns prēnt ius d'or-  
ignon lōg & le meslēt avecqz poture & huile  
& en oignent les figues quād elles cōmen-  
cent a rougir. Figues sèches se peult gar-  
der ordōnées en miel tellemēt qz ne se  
entretouchēt ou q chascune soit bien serree  
et close en vne beste courge en telle manie-  
re q chascune ait son stige caue ou elle sera

enclose. Mais on les sèche bien en la ma-  
niere q toute la chāpaigne les garde. On  
les espāt sur clopes de osiers iusqz a mi-  
dy et celles q sōt encores moles on les oste / et  
les met on en vng plat / & puis sont mises  
dedēs vng four tout chault cōe pour cuire  
& q le plat soit mis sur trops pierres q ne  
fonde & q le four soit tres bien estoupe. Et  
quād les figues serōt cuites on les mettra  
si chaudes cōe elles serōt entre leurs pro-  
pres fuetlles dedens vng baissel de terre  
bien serrees / & q le baissel soit bien cloze  
estoupe. Et si pour abondance de pluye on  
ne les peult ainsi estēdre a lait q lon mette  
des clopes deffoubz le tect / et qzles soient  
haute leuees au dess<sup>us</sup> de terre vng pied / ce  
que la elles solēt mises sans euaporacion  
qz conqz fors q de la cēdre q lon aura gette  
deffoubz: & apres q les figues soient dures  
sees & retournees: affin que les escorces se-  
chēt & les boutz aussi. Et quād elles serōt  
ainsi doubles & ordōnées on les gardera  
en huches ou en autres lieux. Aucuns  
autres les sèchent de tout espandues sur  
clopes au soleil / & aux soirs les remettent  
& rapozēt soubz le tolt. Figues sèches  
selon la maniere des Espaignolz sōt gar-  
dēs ainsi. On les sèche moyēnement / et  
quād elles sōt bien refroidēs on les met en  
aucun baissel & les poulbre lon bien: & ainsi  
sont gardēs. Les figues sèches q les gēs  
de cesanne ont sōt tres bōnes & les ordōne  
lon ainsi. On prēt figues crasses moyē-  
nement meures et les met on toutes enties  
res au soleil par deux iours / & aps on trê-  
che les pl<sup>us</sup> crasses au trauers p le milieu /  
et puis on met la partie de deffoubz en la  
retournāt cōtre le soleil par deux ou trops  
iours / & ce fait on les toictz deux & deux  
ensemble / et les remet on ariere pour les  
sècher au soleil par deux ou trops iours &  
apres on les met en vng pot de terre et les

remet on seccher au soleil & puis on les met en vng esfrin par quinze iours & après encores au soleil sil en est necessite: & ce fait on les met froïdes & bien serrees en pouldres en quelque vassel po<sup>r</sup> les garder / & si se doit on bien donner garde au seccher q<sup>u</sup> pluys ne rousee ne les touche. La figue est par deuât co<sup>m</sup> aulres fructz a louer & q<sup>u</sup> mieulx nourrist / mais elle engend<sup>r</sup>e grosses humeurs. Des figues vertes les aucunes sont crues & nō biē meures / & les aulres sōt parfaitemēt meures. Celles qui sont crues & nō parfaitemēt meures sōt aucunesmēt chauldes & peu & sont plus grosses pour la seigneurie de la terrestre partle q<sup>u</sup> est en elles: dōt Ypocras dīc q<sup>u</sup> de tāt q<sup>u</sup> la figue est pl<sup>u</sup> loing de sa meurete de tant est elle moins chaulde & plus grosse. Celle q<sup>u</sup> est parfaitemēt meure est chaulde au premier degre et attrēpee entre sec et moiste. La figue est composee de troyz choses de graine q<sup>u</sup> est la semēce & de sa poulpe & aussi de son escorce. La nourriture de la semēce est nulle / car cest cōme sablon ou grauots. L'escorce est seche cōme vng cuir / & pource est elle tres dure a digerer. La chair q<sup>u</sup> est la poulpe est nourriffāt & si dissout. La figue seche est chaulde au cōmēcemēt du second degre / & seche au milieu du p<sup>r</sup>mier / et pource elle eschauffe & engend<sup>r</sup>e soit / & si se mue en hume<sup>r</sup>s coleriq<sup>s</sup>: mais toutesfoisc est le pl<sup>u</sup> nourriffant de tous les fructz & celluy q<sup>u</sup> moins ēst / & si la figue trouue en lestomac humeurs supflues elle est dure a digerer & se tourne a corruptiō & engend<sup>r</sup>e enflures vicositez & tres mauuais sūg / & si fait ventr pōuz a la chair par dehors. Et si elle trouue lestomac net de humeurs elle est bōne a digerer & fait bō sūg / & nettoye le corps & les reins & la polmō & aussi la vessie de grosses humeurs. Qui vouldra oster les nuisances q<sup>u</sup> peult faire la figue

il les doit māger a leu<sup>n</sup> / & puis preñ<sup>r</sup>e du poture ou du gingēbre / & affin q<sup>u</sup> elle engend<sup>r</sup>e bon sang on preñ<sup>r</sup>a des noiz seches après ou des agmādes. Elle vaul<sup>t</sup> selō médecine q<sup>u</sup> la cult avecq<sup>s</sup> psope / & nettoye le pis & le polmō / & vaul<sup>t</sup> p<sup>r</sup>e la toux acētēne. Les gargarismes faitz avecq<sup>s</sup> la decoction des figues dissout les apostumes q<sup>u</sup> sont es cōduts du polmō. Qui cuit la figue en vin et en fait clistere il vaul<sup>t</sup> a la douleur du vētre qui vient de grosses humeurs. Aucēne dīc q<sup>u</sup> la figue blāche est la meilleure / & puis la rouge & après la noire. Le ius des fueilles de figures est merueilleusemēt chault & eschauffe tres grandement & nettoye / & en ce ius est le dernier adoulcissement. Sō fait si fait preñ<sup>r</sup>e en seble & coaguler le sūg trop moiste / & quā<sup>d</sup> il est cōgele il le dissout & le fait cler. La figue q<sup>u</sup> est moiste est de la plus grā<sup>d</sup> nourriture. Il y a es raiceaulx du figuer tāt de subtilitē q<sup>u</sup> quā<sup>d</sup> lō cuit chair avecq<sup>s</sup> ces raiceaulx la chair se dissout toute. La decoction des figues vaul<sup>t</sup> aux apostumes de la gorge / & aux apostumes des racines des oreilles qui la gargarise. Le lait en pūffite aux poinctures des escorpiōs q<sup>u</sup> se oīnt & si en defend q<sup>u</sup> sen oīnt par auāt / et aussi la figue vte ou les fueilles fresches valēt contre la morsure de chien entage.

#### ¶ Du laurier. Chap. xliij.



Le laurier est vng arbre assez grā<sup>d</sup> qui a longues & larges fueilles & toustōs fermes et vertes & de tresbōne & grande odeur. Cest arbre fait vng petit fruct & noir appelle baie il vīc en tout aīr / mais il se delecte en aīr chault & attrēpe & ayme terre mesgre & destee. On le plāte en rai<sup>n</sup>ceaulx & en gettōs ou en semēce au moys de mars & biē p<sup>r</sup>emēt quā<sup>d</sup> l'humour vīc a l'escorce des rai<sup>n</sup>ceaulx. Les fueilles et



les raiçaulx sôt tresbds a garder figures  
seches & met on les fueilles en gelee pour  
la faire de bône oudeur / & en met on en pe-  
tites piercetes entour dyacilcontu. En q̄lco  
que chose q̄ on les mette cuire elles dōnēt  
grād oudeur & cōfortēt le cuer & le ceruel.  
Si aultu vin est greue de mufse & sente le  
reslent & en met dedēs il en est guery / mais  
il l'attrait & dōne sa saveur q̄ est forte. Aut  
renne dit que les grains les escorces & les  
fueilles sôt chauldes & seches / car en deux  
dearez son huile est pl⁹ chaulde q̄ celle de  
noiz / & aide a toutes douleurs de nerfz et  
oste la luxure & le travail des gēs / & quād  
on boit de sō escorce ou des grains le poiz  
d'ungescā il brisent la pierre et si occist le  
fruit pour sō amertume q̄ passe les amer-  
tumes des aultres. Et vauld ptre morsu-  
re descorpiōs / & si est dōne cōtre pointures  
de guespes & daultres mousches. Et si est  
eracle a to⁹ venins quād on en a beu. Dio-  
scorides dit q̄ les fueilles de laurier pser-  
uēt & gardēt robes & lures de tous vers q̄  
les met avecqs. Et aussi pseruēt de toutes  
aultres rongeurs & corruptions de vers.

**CDu meurlier.** Chap. viij.



Meurlier est vng arbr̄e cōmun &  
bien cōgneu q̄ ayme la vigne  
& demāde air chauld & attrēpe /  
& het terre & air froid / et veult  
terre sablonneuse & p̄ochaine de mer / et si  
viēt biēt en terre moyēnemēt destee / mais  
en argilles ou en limon il ne se peut com-  
prendre. Il s'estoutist grādemēt de fens et  
de terre grasse / & en viēt vert & grād. On le  
peult semer en lieu attrēpez en mars / et  
en la fin de feburier / & en lieu chaulx en  
octobre & en nouēbre. Et le peult on semer  
en sa semēce / mais le fruit en soit ligne et  
les tardins aussi / & vauld mieulx le semer  
en verges & en gettons / & est le meilleur de  
verges d'ung pied aplanys de chascune

part & coultees d'fies / & les met on en vne  
fosse nouuellemēt faicte / & la les plōge lon  
& les couure lon de terre meslee avecqs cō-  
dre / & nen laisse lon par dess⁹ terre q̄ le lōg  
de quatre doigtz. Et quād la place sera bō-  
ne & forte on la despiātera au moyes doctos-  
bze ou d' nouēbre / & si elle est rēbre au moyes  
de feburier ou de mars. Le meurlier demā-  
de fosses haultes & grās espaces entre lūg  
& l'autre cōde de trēte piedz ou enuiron / affīn  
que lung nempesche l'autre ne en terre par  
les racines ne hors terre par les brāches.  
Selon aults on le peult enter en soy & en  
pescher / figurer / & ourme. Et selō Paladi⁹  
il cōpēt biēt ce q̄ lon ente en luy / mais il en  
viēt a meschāce & paoure croissāce. Meur-  
lier se restoutist de souz & d'fies : mais hu-  
meur p̄inuelle ne leur pūffire pas. Meur-  
lier croist a peie sil nest assis en gras lieu.  
Ce q̄ sera sec sera recaille aps trops ans  
toutesfots q̄ en sera mestier. On desfortil-  
lera le meurlier / & sera souz enuiron le cō-  
mēcemēt doctobre / & mettra lō entour les  
racines lye fresche de viēt vin. Et en for-  
mant l'arbr̄e on ne luy laissera q̄ vne seule  
tige / & q̄ les p̄inctpaulx raiçaulx sôt  
esleuez de terre huit piedz de hault ou pl⁹  
ou moins selon la greffe de la terre pource  
q̄ en terre grasse ilz viēnt mieulx et plus  
hault q̄ en terre mesgre. Aulcuns diēt q̄ si  
la tige de l'arbr̄e est peccer d'une tariere ou  
le tronc en plusieurs lieux / & q̄ en chascun  
trou on mette vne cheuille quil en portera  
mieulx. Aulcunesfots il aduēt empesche-  
mēt aup meurliers tel q̄lz ne peult croistre  
& nen vauld riēs le fruit si les fueilles en  
sôt cueillies / & par especial des plus haults  
raiçaulx ou q̄ les raiçaulx sôt cueil-  
litz avecqs les fueilles si cōme sont souuēt  
les femmes q̄ nourrissent les vers a faire  
la soye / car les fueilles leur sont tresbōne  
viande iusqs a ce quilz se p̄nent a faire



leur soye. Le fruct monstre sa meute  
quand il est noir & tendre. Meures sont de  
deux maniere les aucunes s'ont bien vertes  
& non pas grandement meures / & les autres s'ont  
doulces & parfaitement meures. Les meu-  
res algres s'ont chauldes & seches / & ont ver-  
tu stiprique & confortative de l'estomac et  
des entrailles & serrent le ventre & pource  
elles valent a flux de ventre que lon appelle  
dyartie & dissintere quand elles sont seches  
& par especial si tel flux vient de cole. Le  
tus de meures vault moult a la douleur  
des gencives de la gorge & de la luete par  
especial si il est cuit avecques moult boullu  
& ung peu de sucre / mais les meures doul-  
ces approuche ung peu a chaleur / & si ont  
assez de humeur & s'ont tost pssues de l'esto-  
mac. Elles tiennent le ventre mol et sont  
bien d'vner / mais si elles trouvent viande  
en l'estomac prinse par avant elles y demeu-  
rent longuement pource que la viande les res-  
tient & si tournent a corruption / & pource nuys-  
sent a l'estomac et au chef. Mais si elles  
trouvent l'estomac vuid elles sont tost dige-  
rees & nourrissent peu. Si on les prend a  
leu en eau bien refroidies elles refroidissent  
grandement & ostent la soif / & estaignent lar-  
ueur de la chaleur. La racine du meurier  
cuite en eau & beue amoindrit le ventre / et  
en toute hors les vers & autres bestes. Et  
si lon cuist les verges les branches & get-  
tons avecques la racine & que lon mette & retien-  
ne de leau en sa bouche elle vault contre  
la douleur des dens. Et que les cuist en vin  
& en gargarise ce vault contre les humeurs  
qui descendent a la luete & a la gorge. Qui  
pile la racine de meurier / & la met en vin  
algre / & apres la laisse au soleil par douze  
heures & puis qu'elle soit sechee / & que on en face  
poudre : qui met de ceste poudre sur des  
pourees & pces elle les fait cheoir. Aut-  
cenne dit que la meure est mauvaise a l'esto-

mac pource qu'elle se corrompt / & quand elle est  
corrupte elle y nuist : & pource content il que  
toutes manieres de meures soient mangees  
avecques la viande & non pas seules / & qu'elles ne  
soient point prinse de gens qui ayent corruption  
en l'estomac. La meure qui est salee & seche  
retient grandement le ventre & vault contre flux  
appelle dissintere / & si a es escorces grande  
solucion & modification : & si a la meure en  
toutes ses especes vertu de faire d'vner.  
L'escorce du meurier est triacle contre le tuf-  
quaine que lon nomme autrement hanebane.

#### ¶ Du muonac. Chap. lliij.



C'est ung arbre appelle mus-  
nacus on l'appelle en prouce  
doleme / & est semblable au prun-  
nier / mais il a plus de neyr.  
Son fruct est du grand de communes prunes  
& par dehors il est semblable a pesches en  
fourme. C'est ung fruct de grand odeur &  
est de couleur dor / & vault tel air / & telle ter-  
re que le prunier / mais toutefois il aime  
mieux terre dissoute que argille ne crope.  
On seme la semence du fruct au moys de  
janvier & au moys de feurier / & les trans-  
plante lon en octobre / & novembre / feurier  
et mars. On le peut enter en soy & en pru-  
nier & pescher / & par aventure en aginans  
bier. On le doit souper souvent & arrouser  
en temps sec & en retrencher les raineaulx  
pourris & secs / & doit estre fourme come  
ung prunier / & le fruct en est moins mois-  
se que d'ung pescher ne d'ung prunier / mais il  
cointe plus l'estomac / & le ceruel quand il  
est bien meur / & se mostre ce tresclerement  
par leur couleur saueur & odeur.

#### ¶ Du mirre. Chap. xv.

Mirre est ung arbre que lon trouve  
sur la rive de la mer / sur lequel la  
mer gette souvent ses vagues / il demande  
air chault attrempe ou froid. Et selon Al-  
bert il vault terre sablonneuse / poudeuse /

q maisgre q q soit de nature de terre de her-  
mitage. On le seme de verges q lon arras-  
che de sa mere. On nome le fruit mirtu-  
les q est froid au premier degre q sec au ses-  
cond q puiènt pncipalemēt en medictnes /  
q aussi les fueilles q les fleurs / et de tant  
cōe le fruit q les fleurs seront pl<sup>9</sup> fratz de  
tāt serōt ilz meilleurs. Les fruitz q sont  
cucilliz meurs peuuent estre gardez en grād  
vertu par deux ans. On doit seicher les  
fleurs auy soleil / q ne se peut pas garder  
loquemet / mais les fueilles se peut assez  
garder. Elles ont vertu de restraindre po-  
leur pōctite q de cōforter po- leur oubeur  
aromatq. On dōne le fruit a māger ou  
le tus espraie ou le strop fait du tus avec  
ques sucre cōtre vomissement q cōtre flux  
de vētre q le cours des fēmes q procede de  
foiblesse de la vertu retentue ou de grand  
hume- / q est tresbōne medictne / q si se peut  
garder vng an quād le tus est biē cuit / q si  
sucre fault prenez du miel. On fait vng  
emplastre de mirtules cuites q auby do-  
eufz / q le met on sur lorifice de lestomac cō-  
tre vomissement q cōtre dissintere on le met  
sur les ratins q sur le nōzil q sur la pētil-  
lere. Et cōtre le cours des fēmes on fait  
vne somēraciō des fueilles cuites en eue-  
de pluye dont on recoit la fumee q en laue  
len le vētre par embas / q aussi vault cōtre  
flux q dissintere: q q sen laue le front q les  
tēples q les pteōz ce fait biē dormir quād  
on est en sieure ague / q oste la doule- de la  
tēste q viēt de chaleur ague. Le strop des  
fleurs vault merueilleusement auy choses  
deffusdictes / q aussi la poulze des fleurs  
mise en viādes vault a ce q dict est. Et q la  
met sur grosses rōgues les guerist. Et la  
poulze du fruit q des fueilles prinse au  
mātin auāt la viāde vault cōtre puanteur  
de bouche q viēt de lestomac. Aucēne dict  
q l'arrestie q retient toute moleste de sueur /

q tout flux de vētre q de sang / q tout flux  
auy mēbres / q quād on sen froie en baing  
le corps en est tout cōfort / q en seiche les  
humeurs q sōt soubz le cuir / q aussi l'huile  
le tus q la decoctiō de mirtules pōrēt les  
racines des cheueulx q les alonge q no-  
rist q les garde de cheoir. Et le fruit q les  
fueilles seiches gardent les aisseles q les  
aynēs de putr. Et aussi le fruit avecques  
huile adoulist les apostumes chaudes q  
arsure de feu. Et emplastre fait du fruit  
garde vertes de ventr. Aussi emplastre fait  
du fruit cuit en vin est bō pour ramolper  
les loictures. Et aussi fait emplastre des  
fueilles cuites en vin pource q l'arrestie lan-  
goisseuse douleur / q si adoulist q assou-  
ge la doule- des oreilles q lissue. Et quād  
on le cuit avecques huile il en guerist les  
apostumes. Il cōforte le cuer q oste la trē-  
bleur. Aussi il cōforte lestomac q par es-  
pectal il luy donne force. Et les semēces des  
sēdēt que superfluitēz ne courent a lestom-  
mac / et si vault q desendre loultrage des  
fleurs auy femmes. Et vault le tus con-  
tre pointure descorpiōn.

Des noyers.

Chap. vij.



Myer est dict de nūtre pource q  
son ombre nuist auy autres ar-  
bres. Cest vng arbre cōmun et  
bien congneu. Il ne refuse nul  
air / q vient en toute terre cōbien q l'croisse  
mteulx q q l'viēgne plus bel en grasse ter-  
re q deller q en aultre. On le seme en la fin  
de Jāuier en mettant les noy en terre cōs-  
me lon fait agmādes q en autre moys de  
lan / mais celles qui serōt semees en No-  
uembre seront par auāt seiches au soleil  
aucunemēt a ce q l'humeur nuist sottēpa-  
tante. Et celles qui serōt plantees en Jā-  
uier ou february serōt trēpers en eue cōe  
vng tour y deuant. On les doit mettre de  
trauers assy q le coste soit fice en terre q

doit on mettre la teste par deuers galernes  
et aussi doit on mettre deffoubz la noiz  
vne pierre plate ou vng test de por si cõe dit  
Dalañ? a ce q la racine ne se aparfodisse  
atncols q lles se espãde d toutes pars. On  
les transplante en lieu secz & chaulx au  
moyx doctobre quand les fueilles sont  
cheues & encores mieulx en nouẽbre et en  
lieu froid en feurier et en mars: et en lieu  
attẽpez en chũ de ces tẽps. On les trans-  
plãte de leage de deux ans en lieu froid  
& de troys ans en lieu chaulx. On doit  
ẽndre la plãte de fiẽs de bruf ou de barche  
par embas & ne se dotuẽt poĩt tetiẽcher les  
racines/ & encores bauldĩat mieulx met-  
tre aux racies cẽdres en lieu froidz: & sa-  
blẽ en lieu chaulx par dedẽs les fosses a  
ce q le fiẽs garde les racines: & si dĩt on q  
la cẽdre poĩt basse cẽdreur a lescozce & espel-  
leur de fruct. Le noyer se delĩe en pĩdẽs  
fosses selõ la quãtite de l'arbre/ & demande  
grãd espace de terre de lũg a l'autre cõe de  
quarãte piedz du mois pource q le gout de  
ses fueilles nutroĩt aux autres noyers: et  
aux autres arbres croĩssans empes. On  
ente le noyer en soy mesmes dedẽs le trõc  
au moyx de feurier/ et aussi au printier si  
cõe dit Albert. On le date au cẽnefosses  
soubz autour de racines/ affin q il ne deũt  
gner mouffu & chanu en sa bĩtĩesse. Et y  
doĩt estre fait vng long cãnaĩl du souue-  
rain trõc iũs au bas au tẽps de printẽps/  
affin q par le benefice du soleil & du vẽt ce  
q se pourroit courner a pourriture deũt  
gner dur. On doit former le noyer en laĩs-  
sant sũ ou hũte ou dũ piedz de rĩge par  
dessus terre/ & puis dĩer on le doit hũtiser  
en bãches pĩnteremẽt en allãt pĩremõte/ &  
apẽ en les fĩes hĩssĩt pĩreval/ & les laĩsser  
espãdre cõtẽ val en grãd largeur. Et si la  
noiz est dure ou angleuse & noĩse si q lon  
ne pũt pas bĩen legeremẽt sacher hors le

noyau on trẽtera lescozce autour de l'ar-  
bre/ affin q le vẽt de la mauuaise humeur  
sen depte. Et aucũs autres trẽtẽt les sũ-  
metz des racines: & les autres pĩtẽt les ra-  
cines dũne tariete/ & puis apẽ tĩz met-  
tẽt dedẽs les troux vng coĩng ou vne cheũtĩ-  
le de bops ou vng clou de cupure ou de ser-  
re & pũt estre telles choses legeremẽt pĩrou-  
uees: mais le trox q ce nest chose q bũille  
pource q le ny vop poĩt d'raisõ. On les cueĩl-  
le a pĩerches & a bĩsĩos quãd on vẽt vng  
peu de rougeur ẽtre lescaĩlle & le noyel/ ou  
quãd elles se despoĩllẽt d'le's escozces. Et  
les affẽble sũ en vng mĩcel/ affin q pũt  
cũs tĩs apẽ on les pũt mieulx & pĩ ap-  
stemẽt escailier. Et puis on les doit met-  
tre en vne belle atre ou sur couuerture au  
soleĩl pĩtroys ou tĩtĩs iours ou pĩ ou mois  
selon la chaleur poĩt les secher a ce q on les  
pũt mieulx garder/ & si on les laũte tĩes  
bĩe auãt q lles feũssẽt mĩscs au soleĩl elles  
en ferolẽt pĩ belles & mieulx vendables.  
Et quãd tout ce sera fait il est bẽ de eslire  
les pĩeres & bĩerueses/ & les ofter des autres  
& q auãt q lles emplĩtẽt pĩ q lles soĩẽt tãtost  
cassẽes & garders poĩt faire de l'huile/ & les  
bãnes on les gardera en sablon/ ou on les  
couuẽra de le's fueilles seches/ ou on les  
mettra en bãches de leurs bops ou on les  
meslera en hayes/ car ce leur ofte leur at-  
greur. D'antũal afferme q il a esprouue q  
noiz bĩes quãd eĩles sũt peĩees & pĩgrees  
en mĩel/ & q lles y soĩẽt vng an q lles sũt en-  
cores bĩeres/ & q le mĩel en est mĩedĩcĩnabĩle  
& tã q le bũmaĩge q en est fait guetĩstĩe  
arteres & est adĩre les cõdũts de la voĩx pĩer  
aussĩ la bouche & la gorge. On fait de no-  
iers tĩes bĩes escĩns & beauulx & durables &  
autres baĩsseaulx a gouuerner et garder  
besĩgnes & fortes cors & charrettes poĩt lã-  
guement durer/ & en ces oeũtres le noyer  
passe toutes autres lĩeures & teneures dũ

noz regions. Des noiz on fait tresbonne  
huile par instrumens couuenables: & est cest  
huile bone & delicate po<sup>r</sup> appareiller diä  
des. Dune mesure de noiz appelle corbis  
on fait la tierce partie de notaulp de ceste  
mesure: et de ces notaulp on fait. xv. li  
ures d'huile si les notaulp söt bons. Il est  
des noiz vertes & noiz seches / & sont les  
vertes mois chauldes q<sup>u'</sup> les seches / & ont  
aucune humeur po<sup>r</sup> la nō p<sup>r</sup>salce meutee  
döt elles söt vng peu seches & nuisēt vng  
peu a lestomac / & q<sup>u'</sup> les mägeut avec rue el  
les valēt contre ventz. Selon Autenne  
les noiz seches sont chauldes au tiers de  
gre & seches au secōd degre. Et söt les noiz  
de trops manieres. Les vnes sont seches  
fresches & nouvelles: & les autres söt vie  
illes: & les autres moyēnes. Les nouuel  
les söt moistes & ont aucune vëtosite / & de  
cät q<sup>u'</sup>lles vöt pl<sup>u</sup> auät au tēps elles perdēt  
de leur humeur & acquerēt vëtosite / & po<sup>r</sup>ce  
q<sup>u'</sup> les mägeu loz elles se couertissent tost  
en humeurs coletiqs / & loz po<sup>r</sup> leur vñ  
ctuosite & vëtosite le sauēt est cōe bleille  
huile / & ont pdu la nature de viande. Les  
noiz söt cōtraires aux villos de lestomac  
cest adire aux places ptuises & trouues  
q<sup>u'</sup> retiēēt la viäde fors q<sup>u'</sup> quā ilz trouuēt  
lestomac mal attrēpe ou q<sup>u'</sup> soit si pleyn de  
froideur q<sup>u'</sup> il puiſt resister a la chaleur des  
noiz. Et a tel estomac elles dōnent bonne  
nourriture & bone digestiō: mais elles ar  
dēt le chault estomac & luy sont humeurs  
coletiques & fumeuses / & sont le chef dou  
loir et auertyn aux peulz / & est necessite de  
les mōdifier / affin q<sup>u'</sup> on leur oste leur nu  
semēt / & les doit on mettre en eau chaul  
de / & les p<sup>r</sup>treper par vne nuyt pour acque  
rir humeur par le moyen de leau et estre  
cōme vertes. Qui mägeu noiz avec fi  
gues auät autres viädes elles defendent  
le corps de choses venimeuses. Et si lō

en fait emplastre avec oignons & miel & sel  
ce vault cōtre mozure de chien entatg: et  
q<sup>u'</sup> en fait emplastre avec rue & miel / & quil  
soit mis sur apostumes d colc nostre ce les  
dissoult merueilleusement. Et q<sup>u'</sup> les boye  
auec les escorces & les met sur le nombre  
elles destruisent lapostume qui est dās le  
corps. Vng aguisement fait des escorces  
de noiz ou des fuellles de l'arbre donnez  
en viäde avec vin valent moult cōtre vne  
maladie appeller stragurie: & qui les boit  
auec vin aigre elles repugnent a ceulz qui  
ont rigueur de froideur. Autenne dicit q<sup>u'</sup>  
les fuellles et les corce de noyer si sont res  
traints le flux de sang: & les corce arse  
si dessèche sans mōdification. Et qui en  
mache la moelle cest a dire le noyau vert /  
et le met sur vne apostume melencolieuse  
& rongneuse elle guertist: & avec miel et rue  
elle aide aux tormens des nerfs / et fait  
cesser la douleur: mais l'huile de bleilles  
noiz fait douloir la gorge / & emplastre de  
noiz aide aux māmelles rongneuses & apo  
stumes / & quā elles söt bte cōstres & nour  
ries en miel elles aidēt a froid estomac / et  
auec figues & rue cest medecine cōtre tous  
venins. Dioscorides dicit q<sup>u'</sup> l'ombre du  
noyer griseue tressort a ceulz qui dormēt  
deffoubz & leur cause diuerses maladies:  
et le jus des escorces & des racines aide a  
ceulz q<sup>u'</sup> ne peuent faire vrine si ilz le boy  
uent. Et q<sup>u'</sup> en boit la quātite dune mesure  
appeller epagum avec vin aigre il vault  
contre fieures qui viennent avec rigueur  
& froid. Elles taignent les cheueulz & les  
nettoyent et gardent de cheoir.

**¶ Du nefflier.** Chap. xvij.



Nefflier est vng arbre cōmun et  
bien cōgneu. Et des neffles les  
aucunes söt grosses & fräches  
les autres söt petites & sauai  
ges & moult pōtq<sup>s</sup>. Nefflier vient en aut



chault froid & atrepe/ & demãde terre sablon  
neuse & grasse et glatreuse meslee avec sa-  
blon ou argille avec pierretres. On le seme  
en nouembre ou en mars en tailles/ mais  
q̃ ce soit en terre bien fumee en telle manie-  
re q̃ chascun chef de la taille soit estoupe &  
couuert de fiente/ & si le seme lon aussi en se-  
mence/ mais il met l'og tẽps a venir. On  
lẽte en soy & en perier/ en pœmier/ en espine  
blanche & en coignier. Le gettẽ q̃ lon veult  
enter doit estre prins au milieu de l'arbre  
po'ce q̃ ne seroit pas bẽ du s'omet/ & le doit  
on ficher au troncq fendu pource q̃ la mes-  
greur de l'escoce ne le nourrirait poit aisi-  
leun & vuid. Il veult estre retaille et souy  
alẽutẽ / & q̃ met aux racines fies & cendre  
de vignes ilz le font po'cter grãdemẽt. On  
le forme de quatre pie'ds de rige ou enuĩd  
aũess' de terre dõt les raiceaulx se eslie-  
uent cõtremonẽ. Albert dict q̃ quãd on ente  
vng getton de nefflier en vng trẽc d'autre  
espece cõ de pœmier/ perier/ ou espine q̃ le  
fruit en deuĩt moult pi' gros/ mais il ne  
fait nulz noiaulx: car le fruit croist au  
ppre boys. Si neffles faillẽt en aũtẽ cõ-  
tree & ente vng gettẽ de pescher au trẽc du  
ne grã espine q̃ est s'ẽlable au fau q̃ est ap-  
pellee en cõbardie espine sagineuse/ & quil  
soit ente en bois et en escoce il y croist  
neffles q̃ serõt pi' grandes & meilleures q̃  
les autres ce dict Albert et que cest chose  
esprouuee. Et toutesfoys lay souuent ente  
gettẽs de nefflier en perier/ pommier/ co-  
gnier & blanche espine/ & si nay poit trouue  
les neffles pi' grosses q̃ les autres ne s'as-  
noiaulx. Selsã Paladi' si les neffles sont  
ferues d'uers on les doit purger dũg gref-  
se de cuture et de lye d'huile ou de vieille  
vĩne dhõme ou getter chaulx viue des-  
sẽs/ mais non pas trop po' le gief de l'ar-  
bre/ ou y mettre de leau ou lupins aurõt  
este culz. Toutesfois on tiẽt le nefflier po'

perdu si forme l'ẽtrepẽnẽt / mais on les  
peult tuer & destruire par cẽbe ou par bẽn  
aigre. Si les neffles en cheẽt no' p'ẽdẽs  
vne pierre de la racine/ et puis aps sera fi-  
chee au milieu du trẽcq. Qui voudra biẽ  
garder neffles si cueille celles q̃ le pi' lon-  
guemẽt se tĩẽd'ioĩt sur l'arbre: ou q̃ on les  
mette en baĩsseaulx de fust/ ou q̃ on les pẽ-  
de en ordẽ/ ou q̃ on les cueille deiny meu-  
res avec les brãches / & q̃ on les tribouille  
p'ciq to's en eau salee/ & q̃lles y soyẽt sou-  
uẽt pĩdẽes/ & quãd le to' sera bel & doulx  
q̃lles solẽt cueillies & couuertes de pailles  
& solẽt mises sans toucher lune a l'autre a  
ce q̃lles ne s'ẽtre froĩssẽt. Si elles s'õt cueil-  
lies trop meures on les peult garder en  
miel. On peult faire tresbonnes hayes de  
nefflier si on les seme en plãte espesses/ ou  
q̃ ilz solẽt. Lyez a verges/ ou toĩntz avec  
espines blanches ou avec coigniers. Mes-  
fles s'õt froĩdes & seches au p'mier degre de  
leur nature elles cõfortẽt le stomac & auĩfi-  
la colerĩq̃ egeĩtĩd/ & offĩt le vomĩt/ & s'õt biẽ  
vĩner/ & valẽt mĩculx a mĩdĩne q̃ a l'ã-  
de/ car elles nourrissent peu/ & sont grosse  
vĩade/ & valẽt mĩculx prĩntes auãt la vĩã-  
de q̃ apres pource que elles cõfortent le sto-  
mac/ & si ne nuisent point aux nerfs.

## Des oliuiers. Chap. p'dĩij.



Oliuer est vng arbre bẽn con-  
gneu / et en font de plusieurs  
manieres: mais il ne les con-  
tinent point nombrer pour la  
semblance de leur vertu. Oliuier deman-  
de air chault ou atrempẽ/ & si vĩt bien en  
air vng peu froid/ mais il ne peut souffrir  
air grandement froid. Il desire terre glee-  
reuse/ ou croye dissoulee par mĩxĩd de sa-  
blon ou gras sablon/ ou terre biẽ moĩste &  
bien molle par nature. Il hait croye de pe-  
tier/ et terre huileuse / et celle ou il y a rou-  
tẽps humeur et mesgre sablon. Et cõbien.



q<sup>l</sup> reprenne en telle terre: toutes fois il ny  
 peult amender/ & le siege de terre q<sup>l</sup> luy est co  
 uenable si est en lieu p<sup>r</sup>essault/ & en mo  
 ratignes ou costieres q<sup>l</sup> ont regard vers se  
 p<sup>r</sup>ectiō/ & en lieu p<sup>r</sup>oiz de la p<sup>r</sup>te de mi  
 dy/ & se de l<sup>r</sup>e en lieu p<sup>r</sup>oiz/ & en costie  
 res/ & ne requiert poit lieu p<sup>r</sup>oiz ne  
 trop bas/ car es lieu p<sup>r</sup>oiz leau & l<sup>r</sup>u  
 meur decourent cōmunemēt/ & il la de l<sup>r</sup>e  
 & rellēt. Et es lieu p<sup>r</sup>oiz trop hault il ny en de  
 meure point/ & es lieu p<sup>r</sup>oiz trop bas il y en a  
 trop abōdāmēt. On plātes les oltiers es  
 lieu p<sup>r</sup>oiz en octobres / & en nouēbre: et  
 es lieu p<sup>r</sup>oiz en feurier & en mars: & les  
 doit on affermer a p<sup>r</sup>ches/ ou les mettre en  
 fosses & biē soustenir. On les plāte & seme  
 de plātes d<sup>r</sup> racines/ ou de gettōs arrachez  
 des brāches & tirez aual ou il bourlōne de  
 ses rainceaulx ou des notaux aps l<sup>r</sup>utle  
 faicte/ mais ilz biēnēt mieulx des plātes  
 & rainceaulx mis en terre. Et p<sup>r</sup>oiz fut dit  
 q<sup>l</sup>le grādēmēt esmerueille quand il veit le  
 rainceau dōlue q<sup>l</sup> aps q<sup>l</sup> estoit p<sup>r</sup>es q<sup>l</sup> tout  
 sec fut mis en terre/ et q<sup>l</sup> porta verdure et  
 bourlōna. Quāt lon p<sup>r</sup>et vne brāche dōlue  
 & on en coupe le chēf & les brāches/ & q<sup>l</sup>  
 le est ramenee cōde a vng trōcq/ & puis mis  
 en vne fosse en terre iusq<sup>s</sup> a la mesure dūg  
 coubte & dune paulme au gras de terre/ et  
 au fort on faict vne fosse et q<sup>l</sup> est la fische.  
 Selsō Paladi<sup>9</sup> on doit getter de lorze des  
 soubz & en retrēcher ce q<sup>l</sup> sera po<sup>r</sup>ry ou sec/  
 et estouper le chēf/ et les bourz de boe et de  
 mouffe / & les tressbien l<sup>r</sup>yer & estraindre: &  
 auer ce seroit tressbon pour bien croistre et  
 p<sup>r</sup>uffiter de signer au leuer la brāche dāu  
 cune chose la parrie dicelle qui est par de  
 uers midy/ et la remettre aussi par deuers  
 midy a ce quelle soit en tel regard du soleil  
 q<sup>l</sup> elle aura este. ¶ Quand on les plāte en  
 fosses on doit faire les fosses de troyz ou  
 de quatre piez de large / et de deux piez

parfondes/ & si pierres y faillent on y doit  
 mesler terre glaise & siens. Et si le lieu est  
 cloz q<sup>l</sup> ce q<sup>l</sup> y sera mis soit. Vng peu esleue  
 sur terre / et qui se doubtera des bestes on  
 deura faire p<sup>r</sup>essault trōz. Qui veult o<sup>r</sup>  
 dōner vng lieu pour oltiers il doit asseoir  
 les arbres a quinze piez ou a vngt lung  
 p<sup>r</sup>es de l'autre/ & q<sup>l</sup> toute l<sup>r</sup>erbe dētour soit  
 arrachee: et toutes fois q<sup>l</sup> eau y abondera  
 on doit estre diligēt de fouyr a l<sup>r</sup>uitron du  
 tronq/ & den traire la terre/ & la mettre par  
 mōceaulx alenuitō. Et si le chāp est gras/  
 & bō a fromēt on doit plāter les oltiers a  
 quarāte piez loing lung de l'autre: et si le  
 chāp est mesgre a vngt piez de distāce/  
 & leur p<sup>r</sup>uffitera moult q<sup>l</sup> les mettra en o<sup>r</sup>  
 dre au semer. ¶ Si en aucune puice on a  
 deffaulte doltiers/ & on en veult auoir/ &  
 q<sup>l</sup> on nait de quoy en plāter: il les cōtient  
 semer eynelle maniere q<sup>l</sup> les rainceaulx par  
 les tailler soit disposēz a mesure dūg piez  
 & demy. Et lors apres cinq ans passez on  
 les pourra trāspāter ailleurs quāt la plā  
 te sera forte & bien ferme. Aucuns en font  
 mieulx et p<sup>r</sup>oiz legeremēt. Ilz p<sup>r</sup>ēnent raci  
 nes doltiers de boys ou dautres lieu p<sup>r</sup>  
 defers & les trēchèt de la mesure dūg coub  
 te & les mettēt & plācēt par bōne dispositiō  
 es lieu p<sup>r</sup>oiz ou on veult auoir oltiers & leur  
 aidēt par les bien fumer. Et aduēt sou  
 uēt q<sup>l</sup> des racies dūg arbre il biē biē grād  
 nōbre de plantes. On entre oltier en luy  
 mesmes/ & les gettōs q<sup>l</sup> sont entez en vng  
 subtil tronq se biēnēt beaulx & grans &  
 cost. Et si cōde dit Caron ceste maniere de  
 les enter si doit faire en la saison de sēdē  
 ges. On les doit labourer en telle maniere  
 q<sup>l</sup> q<sup>l</sup>que part q<sup>l</sup>z soient q<sup>l</sup> chascun moyz  
 soient fouyz/ & quāt il serōt parcreuz que  
 chascū este ilz soient fouyz deux ou troyz  
 fois/ & puis apres q<sup>l</sup> ilz soient tressbien net  
 toyz des herbes tout autour. Et en lieu p<sup>r</sup>

serz ou tiebes on les doit emüer au moye  
daoust/affin q̄ l'humour puit faire bonne  
lignee. Columella dit q̄ on arrache toute  
la lignee venue. Et Paladius dit q̄ on en  
laisse vng peu/ & des meilleurs gettōs a ce  
q̄ quā d la mere sera vtielle q̄ ilz püssēt suc  
ceder. Ou q̄ la mere mieulx nourrie du be  
nefice de la terre/et q̄ ses gettōs serōt par  
cruz/ & aurōt racies q̄ on les püst trāspā  
ter po<sup>r</sup> en faire lieu d'oluiters/ & aud moye  
doctobre on les doit fumer en lieux mes  
gres & frois: & aussi q̄ tout tēps la mouffe  
soit ostee hors d's oluiters. Et selō la doctri  
ne de Columella on doit retrēcher les ol  
uiters quand ilz auront passe huiet ans.  
Mais Paladi<sup>9</sup> dit q̄ chascun an les brā  
ches seches & arces d'oluit estre retrēchers  
Et le m<sup>y</sup> accorde assez pource q̄ Paladius  
dit q̄ l'oluitier doit estre suspēdu moyennē  
mēt de humeur/ & estre frote & nettoye sou  
uēt & q̄ l'engresse de labōdāce de stens. Et  
quā d'oulx ventz & grās le demaintent il  
en vault mieulx. On forme les oluiters  
en telle maniere q̄ l'z ayēt peu de souche / et  
q̄ l'z soit peu esleuez de terre/affin q̄ l'z se ex  
tendēt p les costez tāt cōe ilz pourrōt. Et  
adulēt aux oluiters de grās empeschēmēs  
par les plātes prochaines/ pource q̄ l'z ont  
meistier de grād nourriture/ & pource quā d  
il y a arbres plātez emps ilz leur en ostent  
partie/ & par ce deuiēnt mesgres/ & ny en  
doit on nulz laisser. Oluiters veulēt  
estre deliēgēmēt gardez de bestes/ po<sup>r</sup> ce q̄ l'z  
empirent metueilleusement quā d elles les  
rongent / et ne doit on point rere les croce  
pource q̄ l'le sueroit trop & deulēd'oluit brē  
haigne & seche. Et aussi la cōtinuelle han  
tāce des gēs entour les oluiters les empi  
te pource q̄ quand la terre denutro<sup>n</sup> est de  
marchee & soulee l'humour ne peult aises  
mēt descēdre aux racines: & d'oluit estre  
soulez & fumez/ & ne d'oluit poit estre arro

sez. deaue de fōtaine/ ne de ruisseau po<sup>r</sup>  
ce q̄ celle eaue est pesante & dequert tātost  
auat hors des racies: mais leaue d pluye  
leur est bōne pource q̄ l'le est vaporeuse & fu  
me tātost les racines. Si aulcū oluitier est  
brēhaing on le doit percer d'une tariere: et  
oster deuy rinceaulx d'une grādeur de la  
partie vers midy/ et les mettre tantost en  
chascun des puits / ou d'ne pierre/ ou d'ne  
cheuille de pin/ ou de chesne/ puyz copper  
ce q̄ surmōtera: & aps les couvrir & muffer  
de boe batue auerq̄s pailles. Si l'oluitier  
lupurde en gettāt faulx bourtons et sans  
puffit on doit ficher vng pel d'oluitier sau  
uatge dedens ses racines: et si il ne porte  
loyeusement & bō fruit on le doit percer d'ū  
tariere frācoys iusq̄s a la moele/ & mettre  
dedens le trou d'ne taille d'oluitier sauuatge  
sās la former/ & l'y bouter tressort/ & la l'yer  
& atacher a l'arbre: & puis apres y getter &  
mettre l'ye d'huile vtielle / ou d'le d'vine/  
car par ceste maniere sont les arbres brē  
haingz faictz plātueux. Et si leur malle  
ge dure on les doit enter. On cueille les ol  
ues en nouembre quā d elles cōmēncēt a  
muer leur couleur / & q̄ l'les soit cueillies  
aux mains/ ou legeremēt a pches & souef  
mēt sās blecer les brāches/ car q̄ les blece  
roit lā y apparceuroit le dōmage lānee en  
supuāt. Des olues on doit faire l'olui  
le/ mais pl<sup>9</sup> est noire & mieulx vault: & ce q̄  
en pourroit estre dōmage po<sup>r</sup> l'attente/ & les  
spectāce se peult recōpēser sur la plāte en les  
fustoy/ car pl<sup>9</sup> sera l'olue meure & plus rē  
d'za. Le philosophe Aristote dit q̄ les ol  
ues ne sōt iamais pfaictemēt meures sur  
l'arbre & y demourassent oyes par plusieurs  
annees/ mais affin q̄ l'les viengnēt a par  
faicte & complete meurete/ il cōtient que  
le fruit cueilly de l'arbre soit assemble en  
vng mōdel/ & quil soit atnisi par plusieurs  
tours / et par la compression qui en sera

faicte enfeble la chaleur sera confortee & res-  
tenue dedès / & lors il vlenbra a parfaicte  
meurete. Plinius dit q de tāt q les olives  
demeurēt pl<sup>us</sup> sur l'arbre tāt sōt elles meis-  
seures po<sup>ur</sup> ce q<sup>ue</sup> elles prennent tousiours nou-  
uelles vertus & cheēt plus enuis. Darron  
dit q les olives dōt on faict l'huile dōiuent  
estre chascun tour assemblees & nettoyees  
sur vne table de pierre / affin q<sup>ue</sup> elles se amo-  
llent & degoutent courtoisemēt : & le p<sup>re</sup>mier  
mōdel soit diuisē en six parties / & q<sup>ue</sup> ces six  
parties soient euoyes lune ap<sup>res</sup> lautre au  
vassaulx ou on faict l'huile / & mis soubz  
la meule q<sup>ue</sup> dōit estre de pierre aspre & dure.  
Quā<sup>d</sup> les olives sōt cueillies si elles de-  
meurent trop longuemēt au mōdel elle se  
amollirōt & se pourrōt corrompre par vne  
chaltne. Et pource q<sup>ue</sup> les veuls bēz cōstirent  
cōtinent vter en les mettrant es mōceaulx  
pour les mieulx meurer & p<sup>re</sup>seruer. Carō  
dit q<sup>ue</sup> cōtinent q<sup>ue</sup> l'huile soit seuree de la lye  
le p<sup>re</sup>mier tost q<sup>ue</sup> faict se peult pource q<sup>ue</sup> de tant  
q<sup>ue</sup> l'huile sera p<sup>re</sup> sur la lye elle en vauldra  
pis. Et si dicit q<sup>ue</sup> l'olue dōit estre purgee des  
feuilles & bourbōes & de toute ordure auāt q<sup>ue</sup>  
l'huile en soit faicte. Et Darrō dit q<sup>ue</sup> la lye  
de l'huile est de telle nature q<sup>ue</sup> si on en met  
trop au chāp la terre en deuillōra toute noi-  
re & la fera b<sup>re</sup>chaigne. Et si il y en cōuient  
aucun peu & de necessite on la dōit espādre  
es racines des arbres / & par especial de lo-  
ltuler & en to<sup>us</sup> les lieux ou l'herbe nuist au  
chāp. Caton escript q<sup>ue</sup> son cuise huile dōit  
ue la lye a motte / & q<sup>ue</sup> de ce on oigne le sōs  
dune huche par dehors & par dedès / & q<sup>ue</sup> y  
mettra robes la puis les vers ne si pren-  
drōt si par auāt ne si sōt prins. Et aussi q<sup>ue</sup>  
en oindra vasselle de boys et autre mes-  
nage il ne pourra po<sup>ur</sup>ne / & q<sup>ue</sup> sen torhera  
souuēt elle en respōdra & en sera p<sup>re</sup> belle.  
Aussi si vasselle de cuire / & de lator / & da-  
rain en est ointe / & q<sup>ue</sup> par auāt elle soit bēz

frotee & essuyee elle en sera plus clere & res-  
luisāt & si n'eroillera po<sup>ur</sup> ne verdra. Qui  
veult mettre huile en aucun vassel nous  
uel il dōit p<sup>re</sup> lye d'huile / & d'icelle bēz  
chaudē getter au vassel & lescouper tres-  
biē / & puis soit remuet a ce q<sup>ue</sup> ne se auent-  
me / & ap<sup>res</sup> on y peult mettre son huile sen-  
remēt : car le vassel ne sen zbeurreta po<sup>ur</sup>  
& si en sera l'huile meilleur & le vassel p<sup>re</sup>  
ferme. Des olives les aucunes sōt frā-  
ches / & les autres sauatges : des frāches  
les aucunes sōt algres / & les autres mo<sup>it</sup>  
nes c'esta sauoit rouges & vertes / & les au-  
tres noires & meures. Celles q<sup>ue</sup> sōt algres  
& vertes nōt po<sup>ur</sup> tēcores d'vinctuosite fors  
q<sup>ue</sup> eau verte : & celles q<sup>ue</sup> sōt terrestres pōt-  
ques froides & seches / & pource elles con-  
fortēt lestomac / & estraignēt le vter / & sōt  
de tardue digestio<sup>n</sup> & nourrissent peu ou  
neant. Aucuns cōfissent les olives vertes  
en sel & en vin algre / & les autres en vin al-  
gre sans autre chose / & sont p<sup>re</sup> froides et  
plus tēdres / & pource elles offēt laquillō  
de la cole & lestraignēt & esmeuēt la vertu  
de l'appetit par especial q<sup>ue</sup> les prent au mē-  
lieu du manger / & pource q<sup>ue</sup> elles obeissent a  
la vertu digestiue / & p<sup>re</sup>sorte grādemēt lesto-  
mac & estraignēt le vter. Caton si escript  
q<sup>ue</sup> les olives sont tresbōnes a b<sup>re</sup> quā<sup>d</sup> el-  
les sōt cōfistes par la maniere qui sensuyt.  
On les frote de sel par cinq tours / & puis  
on esquilt le sel / & les met on deuy to<sup>us</sup> au  
soleil / & ap<sup>res</sup> on les garde en vng vassel.  
Les noires olives & meures sōt chaudes  
& attrempees en mo<sup>it</sup> / & est leur viāde  
moult nourrissant et grosse & amollit lesto-  
mac pour digerer tard & legerement venter  
hors par la chābre. Et la tarduete de la di-  
gestio<sup>n</sup> si est pour cause de l'vctuosite q<sup>ue</sup> faict  
la viāde nager en lo<sup>is</sup>ite de lestomac et la  
legerete de asseller si est pour l'vctuosite q<sup>ue</sup>  
ennuyē a lestomac pource q<sup>ue</sup> de se<sup>re</sup> auāt

quelle soit vigetee / & porce elle ne se couer-  
tist jamais en cole rouge. Les moyennes  
sont moins norissans que les noires / et  
aussi les autres pour ce quelles ont peu de  
vinctuosite & poticite. L'huile q est faicte  
des olives est de plusieurs manieres / car  
lune est fresche et nouuellement espratincte  
des fructz des oliviers / & lautre est vieil-  
le & y a l'og temps q elle en a este espratincte.  
On cognoist la bonne huile d'olive a l'ou-  
deur & la saveur a la langue / & aussi la potic-  
ite / & q elle qu'elle a en poignat / car de  
tant quelle approche plus de poticite elle  
approche plus a froidure & secheresse & por-  
ce elle cōforte l'estomac / & pour ce sont les  
anciens comparee a huile rosat / et en plu-  
sieurs douleurs et maladies l'ont donnee  
pour huile rosat. L'huile fresche d'olives  
meures & noires est moyennement chaude  
& moiste & amolle l'estomac & se ventre et se  
conuertist legerement en cole rouge. Mais  
l'huile vieille & de l'og temps faicte de olives  
meures si est nette de toute malice / & si res-  
tēt aucū peu de poticite / & si la poticite en  
estoit hors elle seroit tres nuisible / & se cō-  
uertiroit tantost en mauvaises humeurs  
& de tant q elle envieillist plus elle acquerit  
plus aigre saveur aspre et horrible / et ne  
vaudra plus rēs a māger / mais elle se-  
ra bōne en medecine. Parrois escript que le  
cellier a l'huile doit avoir fenestres par de-  
vers la partie chaude / et le vuy les doit  
avoir par devers la partie froide.

Des pomiers. Chap. xlv.



Le pomier est ung arbre tres  
commun & general / & en est de  
plusieurs manieres: car aucu-  
nes pōmes sōt meures des le  
moy de iug ou de juillet / & si on les gar-  
dēt iusq̃ a ce q̃ elles feussēt par faicte-  
ment meures sur l'arbre elles deviendroient tres  
douces & odorables / & les autres ne sōt me-  
-

ures iusq̃ a puer / et encores les meilleures lon-  
geres & agues / mais apres elles se meur-  
tissent d'elles mesmes. Les aucunes sōt  
tres grosses / les autres menues / & les au-  
tres moyennes. Les aucunes sōt rouges / les  
autres jaunes / & les autres vertes. Les  
unes sōt douces / les autres aigres / & les  
autres potiques & agues. Les aucunes sōt  
longues / les autres larges / et les autres  
rondes. Les aucunes se gardēt bien / & les au-  
tres nō. Les aucunes sōt dures & fermes /  
& les autres molles & tendres / & se cassent  
tost. Les aucunes se tiēnt bien l'ogement  
sur l'arbre & les autres en chēent legerement.  
Plusieurs especes sōt de pōmes / & toutes  
foys chascū peult avoir cognoissance des  
meilleures & des pires de sa cōtree. Le pō-  
mier vit en tout air & aime terre grosse / &  
luy vault mieulx sō humeur q luy vit de  
nature q par arroser / & sil est planté en terre  
sablonneuse ou en argille ou ly doit aider  
par arroser. En mōraignes on le doit met-  
tre au regard du mi dy. Le lieu sec et mes-  
gre fait les pōmes vermineuses & chēas  
po neant. On seme le pōmier de braches  
& de semēce: mais de la semēce il vit le plus  
tard a puer. Et porce vault mieulx q en  
lieu chaud on y mette piēce de pōmiers  
sauvages en octobre & novembre: & en lieu  
froid en feurier & mars. Et quand elles se-  
ront bien repintes & venues q on les enter-  
re. Entre deux pōmiers doit avoir distance de  
vingt a trente piez. On peult enter pōmier  
en soy mesmes / et en perier / en espine / en  
prunier / en sorbier / en peschier / et en peur-  
plier / en feurier & en mars / & plus s'istice en  
grā tours par cinquante tours si de dient.  
Parrois & Caton et aussi en tous les ar-  
bres ou le perier peult estre ente en escorce  
en crōs / en emplastre / au mozel / a la hame-  
de / ou en la perche de saulx perche si de die  
est dessus au second litre. Telz arbres ou



Primer de leur plantatio doulent estre souys  
tout autour & bñ netoiez de toutes herbes  
en chün moyz destre / & puis en aucuns ans  
ensutians on les souya en lestr par deux  
ou trois foyz / mais apz q les racines se-  
ront dilatees & bien fondees / & les arbres  
parcreuz il ne les fault arrer ne souyr & po-  
ce leur sont les piez meilleurs & ne deman-  
dent point de fienz / mais ilz le recoiuent  
bñ quād il y a des cendres meslees avec / &  
aymēt attroufines attrapez par mesure / et  
aussi les couient tailler par especial pour  
oster le sec & ce qui est mal venu & parcreu.  
On les doit former en telle maniere q la  
tige soit droite de sup ou de hault piedz de  
hault au dessus de terre & q ille ne soit acou-  
plee ne iointe a nulle autre tige . Et q la  
tige soit ordonnee en plusieurs branches et  
diuisees par en hault . Et les branches en  
gettons & en verges & rinceaulx q por-  
tent fruct / & q ilz soient espasmez egale-  
ment par les costez / & tellement q si les rinceaulx  
estotent trop chargez q on les peult soufien-  
tir par aucuns liex si cōe dessus est dict au  
general traicte des arbres . **Au** pom-  
miers aduēt legeremēt q les pommes en  
cheēt / & poutce sil aduēt on doit fēdre les  
maistresses racies / & mettre pierres debz  
& p ce les pōmes serāt pseruees de cheoir.  
Les grosses & espesses pōmes q chargent  
trop les brāches doulent estre entrecuillies  
en iuing & en tuitlet / & par especial les pō-  
mes affin q l'humour q doit estre le nourris-  
semēt du bon fruct ne soit pas empeschē  
aincote retourner a nourrir sō droict fruct.  
Et si on ne le peult faire prouffitablenēt  
on les soustieū par perches & de pieulz &  
de liex a ce q les brāches ne cōpēt / & q la  
bōne courtoisie de l'arbre ne soit conuertie  
en sa perdictio & mort . Pōmiers enuteillif-  
sent bien tost / & en leur vieillesse ilz for-  
ment & defaillent . Les pōmes destre doulent

estre cueillies quād elles recoiuent leur  
meurete par leur couleur oubeur & saueur.  
Mais celles q sōt bōnes a garder doulent  
estre cueillies en la fin de sepēbre & iusqz  
a my octobre quād lon apperoit leur meu-  
rete par ce q plusieurs pōmes meures tui-  
buchent & q leurs semēces sōt meures . Et  
les doit on cueillir au p mains a escheles /  
& doulcemēt a ce q lō ne les hurte ne frois-  
se / & aussi q lō nēptre les rēdres rinceaulx /  
& aussi en les attalāt a petitz crochez sans  
riēs blecer . On doit cueillir diligemment  
les pōmes q lon veult garder / & les mettre  
en lieu obscur ou il nait poit de vent si cōe  
dict Warren / et les mettre esleues sur  
cloyes dosiers & du feurre dessous . Auc-  
cuns les mettent en bng moncel / et puis  
mettēt du feurre dessus & les couurent de  
fiēs par dessus . On peult faire bñ & bñ  
aigre de pōmes ainsi cōme de potres cōme  
dict sera cy apres . Pōmes sont diuisees /  
car les aucunes sōt crues & non meures /  
& les autres sont meures acōplies sur l'ar-  
bre . Les crues sont dures et des boys et  
nourrissent mal / et si nuisent a lestomac.  
Elles engendrent douleur & ne perēt point  
en entrāt par les veines . Et les acoustus-  
mer engendrent fleur de lōgue dure / & qui  
ne se peult guerir . Et ainsi doit il estre en-  
tēdu de to<sup>z</sup> fructz q ne sont parfaitemēt  
meures sur l'arbre . Ceulx q sōt parfaictes  
ment meures sur l'arbre sōt distinctez selon  
les diuersitez des saueurs / car les aucunes  
sont pōtiques / les autres aigres / & les au-  
tres doulx . Les pōtiques sont froitz & secs  
& durs a digerer & bñ cōfortās lestomac /  
car ilz lempressent & sont descēbre la super-  
flue humeur q ilz y trouuent . Et si sont cō-  
strictiz de legestion par especial si on les  
prend auant la viande . Mais les pōmes  
sōt bōnes a ceulx ou la chaleur & humeur  
ont domination en leur estomac / & si sont



grosses a digerer et dures et transpercent  
 arach les veines. Elles sont enfleues et  
 naissent aux nerfs. Mais pource que leur  
 liqueur est subtile & douce elle conforte les  
 stomac & les entrailles/ & vaulx a sty p de  
 sang & a diffinere de coletique egestio & a  
 domiffement. Et po'ce on doit succre le ius  
 des pomes en les magerant & gettas hors  
 la chair ou faire par engin & bonemante  
 re q leur durte & asprete soit ostee. Et se  
 peut faire en trois manieres. L'une en les  
 bouillissant tellement q l'humour de leue  
 bouillue leur oste leur durte & aspre & q lles  
 soient par ce molles & moistes. Du q on les  
 preste sur eau chaude tant q par la fumee  
 elles soient plus molles & plus moistes/ou  
 que on les taille par le milieu/ & q les pe  
 pins en soient ostes/ & q la on mette succe  
 ou miel selo leur nature/ & puis q lles soient  
 enuolopees en paste/ et cuites en cendres  
 chaudes ou en la breze tant q la paste soit  
 cuite par dehors/ car ceste maniere leur do  
 ne bone meurete/ douceur/ saueur/ & lege  
 rite a digerer/ & leur oste ce qui est nuyt  
 aux nerfs. Mais une substance pleine  
 deau avec ung peu de terre fritte a la se  
 gneurie en la pome aigre & aceteuse pour  
 ce que leur froidure et secheure sont plus  
 arrepees q les porties pour la prochainete  
 de la liqueur de lait q y est & pource elle co  
 forte & estrenue le stomach & le ventre & lege  
 rion coletiq/ et si deffend le vomir & pour  
 sa froidure et la tendrete de sa liqueur eile  
 estrait la guille de cole rouge & oste la force  
 de la cardiaque coletique et les grosses hu  
 meurs qui sont chaudes en le stomach elle  
 destruit/ et les douces nourritures elle  
 attendrist affin q lles puissent passer tout  
 le corps. Telles pomes sont bones a ma  
 ger avant la viande & apres/ mais potres  
 nuisent auant manger. Pommes douces  
 pource q lles soit arrepees entre les quatre

qualitez elles ne nuisent point a le stomach.  
 Et aussi n'est il pas bien certain q lse vertu  
 elles ont de restraindre ou de lacher le ve  
 tre. Les suettes les rainceaulx & le scorpe  
 pource q lles sont stiptiques & agues elles  
 confortent le stomach & guerissent playes &  
 descendent que les mauuaises humeurs q  
 y viendroient ny approchent. Autienne dit q  
 l'humour froide et supflue a la seigneurie  
 en la substance de ces pomes et parauenture  
 celles q sont parfaitemet douces soit arre  
 pees en chaleur ou se tournent a chaleur.  
 Il aduient aucunes fois une enfleure en po  
 mes/ & par especial en celles q ne sont pas  
 douces/ mais soit sans saueur. Celles q  
 sont pletne deau declinent a moiteur et  
 a humour/ & celles qui ne sont point meus  
 res engendrent steume pourritures & fier  
 ures pour la propriete de leur humour/ et  
 q lles sont crues. Pomes odorans sont co  
 fortatues du cuer/ & si il y a agosse po  
 trop grand chaleur elles sont de grand nour  
 rissement/ et confortent la foiblesse de le  
 stomach. Celles q sont stiptiques pontiques  
 ou aceteuses si valent a diffinere/ et par  
 especial les pontiques et aussi tant les po  
 mes comme les suettes et le ius dicelles  
 valent contre ventins.

Des pomiers de granate. Chap. xx.



Es pomiers punies portent  
 pomes granates & sont assez  
 congneues/ car les unes sont  
 douces les autres soit aigres  
 & les autres de moiene saueur. La region  
 chaude ou arrepee leur est bone pource q lly  
 ne peuvent souffrir froid pays. Ilz ayment  
 terre croyeuse/ & viennet bien en terre reche  
 & deltee & aussi en mesgre cobien q lly vienn  
 gnent mieulx en grasse. On les seme de  
 plates arrachees de la racine de leur me  
 re. Mais toutesfoies il vaudroit mieulx  
 preste lung des rainceaulx du log dung

coubte & de la grosseur d'ung mäché de cour-  
tel & q'il soit bié aplané & aonné aux deux  
bouts & q'il feust plâné de trauers cōme en  
oblique & q' par auant il feust bien frote de  
fière de porc en la tesse & en la partie d'auant  
ou q'il feust fîché a vng maillet en la seule  
terre cœue. Et est le meilleur q' le rainceau  
q' lon y vouldra mettre soit prins quād sa  
mere aura bourtōné. Et se doit on bié gar-  
der de pèdre gettē tout nud soubāt de la  
racine sans auoir de l'escorce / & aps que il  
soit mis en la fosse & apuyé / & q' sur la racine  
ne dont il sera py on mette & ordōne trois  
pierres affin q' les pōmes n'en soient tren-  
chées si cōme dit Paladi⁹. Telles plâtes  
etons dotuēt estre faictes en lieu apert  
es mays de mars et d'auril. Et es lieux  
fecs & chaup au mays d'ouuēbre. On dit  
pour vray q' on les peult bié enter de la rō-  
nepton des rainceaulx a ce q' la moele qui  
sera diuisee ca & la se transporte par tout &  
les peult on enter en eulx mesmes vers la  
fin de mars & les hâleides d'auril. On les  
ente dedēs le tronc / & y doit estre mis le get-  
ton tout nouuel & frez trêchez affin que la  
deimeure ne sèche l'humour q'il a q' est peti-  
te. On les doit soupyr au tēps d'auōne & en  
printēps / & les former q'ilz ayēt deux ou  
troys ou au pl⁹ quatre tiges vng peu esle-  
uees de terre / & retêcher chascun an ce qui  
vient en la souche ou souches ou qui naist  
des racines ou de nouue. Plusieurs incon-  
ueniēs & nuisāces aduēnēt aux pānters  
de granate. Et pource a ce q' les pōmes ne  
deuēgnent algres on ne les doit point ar-  
rouser poir q' la secheresse les faict setnes  
et les multiplie. Toutefois il est bon dy  
mettre aucune hume. Et si les pōmes sōt  
algres de leur nature on doit descouurir &  
dessacher leur racines & les fêdre et y met-  
tre des coings. Aucuns autres mettent &  
serēt aux racines algue marine cest vne

herbe de la rive de la mer & adisi y mettrēt  
ilz fiēs d'asne & de porc. Et si il n'y a point  
de fleur on le doit attrēper deuant en pareil-  
le mesure / & en espādre aux racines trois  
fois lan ou y getter lye de huile ou y toū-  
bre algue marine & l'arrouser deux fois la  
moy. Du q' le tronc de l'arbre fleury soit  
autronné & ceint d'ung cercle de plomb si cō-  
me dit Plin⁹ ou q'il soit enuolopé du cuit  
d'une couleuvre. Si les pōmes creuent on  
doit mettre au milieu d la racine de l'arbre  
pierres ou semer squille autour de l'arbre.  
Si les vers gasiēt les pōmes touchez les  
racines de fiel de buffle ou de beuf et ilz  
mourrēt tantost. Urine d'asne meslee avec  
fiēs de pourcel resiste aux vers. Tendres  
et lessive mises autour du tronc de l'arbre  
& souuēt espādues alenuitron si sōt l'arbre  
bien poirāt & bon. Marcial dit & affirme  
q' les grains serōt blāns q' prendra argille  
ou croye / & y mesler la quatre partie de pla-  
stre / & q' p' l'espace de trois ans on le toigne  
aux racines de l'arbre. Et luy mesmes dit  
que les pōmes seront merueilleusement  
grosses poir mettre vng pot de terre sur l'ar-  
bre & q' le raincel & le fruit soient mis dedēs  
& q' il soit attaché & assuēt tellement q'il  
n'en puisse pssir hors / & q' le pot de terre soit  
tellement couuert q' l'air n'y puisse entrer  
& quād blēndra en auōne on trouuera les  
pōmes du grād du pot. Et aussi dit q' qui  
prēt lus de pourcelaine & de tinciale au-  
tant de lung cōme de l'autre meslez ensē-  
ble / & que le tronc du grenattier en soit oint  
auāt q'il gette q'il y en viēnt pl⁹ de pōmes.  
On doit cueillir les pōmies quād on  
aperçoit leur meure par la rougeur des  
grains. On les peult garder par prier  
les queues & les pendre a filz ordōnnē-  
ment ou quelles soient cueillies entières  
& puis plonger en eau de mer ou en au-  
tre eau sale. Et quād elles auront tēpe-

debens par trois iours q̄lles solēt sechees  
au soleil/ & laissez de nuit soubz le ciel a  
descouuert/ & apres q̄lles soient p̄dues et  
gardees en lieu froid. Et quā on en vult  
vser q̄lles solent p̄miere trempes en  
eau par vng iour naturel. Et aussi pour  
bien garder lesdictes p̄mes on les peult  
enveloper en argille de strempē cōme mo-  
rier/ & puis quā la terre sera seche les p̄-  
mes en lieu froid soubz le ciel. Et aussi les  
peult on garder par les couvrir d'ung por a  
moitie plein de sablon ou grauols & les lais-  
ser soubz le ciel. Et si les p̄mes sōt cueil-  
les avec leurs queues & verges solent lyes  
et sechees en cānes ou en verges de seuchz  
et ainsi sans entretoucher q̄lles solent fi-  
chees en sablon ou grauols en telle manie-  
re q̄lles solēt par trois ou quatre doigtz  
audessus du sablon. Cey aussi peult estre  
faict soubz le tect & le couvrir en vne fosse.  
Et les peult on garder encores p̄ prouffi-  
cablement quā on les cueille sans trop  
grād raiuel. Autremēt q̄ lō mette de lea-  
ue en vng batffel iusq̄s au milieu/ & q̄ les  
p̄mes solēt pendues aubz batffel audes-  
sus de leaue tellement q̄lles ne touchent a  
l'humour/ & q̄ aps le batffel soit si bē cloz  
q̄ le vent ne si boue. Et autremēt on met  
orge en vng tonnel/ & puis on met les p̄-  
mes dedēs lorge en telle maniere q̄lles ne  
touchēt lune a lautre/ & apres est cloz le tō-  
nel par dessus. On faict vñ de pommes  
granates par la maniere q̄ sensuyt. Lon  
p̄t p̄mes granates bien purges & meu-  
tes & les met on dedēs vne tonche de pal-  
mier/ & les espratnt on en vng batffel pro-  
pre & les cult on vng peu doucemēt iusq̄s  
a la moitie/ & quā elles serōt refroidies  
on les mettra en batfseauilx bien reliez et  
estoupez de poiz & de cimet ou de plastre &  
cloz de toutes pars. Aucuns autres ne les  
cuisent point/ mais ilz mettēt en chascun

septier vne liure de miel/ & puis le mettēt  
en vng batffel cōe dit est. On faict moule  
bonnes gates des pommiers de granates  
espeffes espineuses & fortes & q̄ neāmoīs  
portēt moule de fruct. P̄mes granates  
sōt moule p̄ffirables en medictne & plus  
q̄ a blādr/ car cōbten q̄ leur nourrissement  
soit bon toutesfoīs il est moule perle pour  
leur subtilite & leur legere digestiō. Elles  
sōt cōposees de quatre parties/ dont la p̄-  
miere est lescores/ la secōde la chair/ la tierce  
la liqueur/ & la quarte sont les grāns &  
sōt toutes s̄ptiq̄s. La liqueur est froide/  
mais cest par diuerfes manieres selon les  
diuersitez des saueurs & liqueurs/ car les  
auncunes sont pontiques/ les autres at-  
gres/ les autres douces/ & les autres s̄s  
saueur. On ne peult p̄ndre les p̄tiques  
en viande pource que nature a horreur de  
leur ponticite & atgreur/ & ne sont p̄nses  
fors en medictne/ & q̄ escorchoit vñ peu  
telles pommies par dehors/ et bueroit le  
tus avec vin ou strop lapartif il espratnt le  
dessus de lestomac/ et en gette hors l'hu-  
meur & la pourreure de dessous/ & quā  
il aura netoye lestomac il le p̄orte s̄s ble-  
cer les nerfs/ & pource tressuy tus vaul-  
a fleurs de longue main q̄ sont venues de  
pourries humeur & a gratele & demēgeu-  
re q̄ procede de steume sale. ¶ Les p̄mes  
aigres pource q̄lles ont peu de substance  
terrestre sont en plusieurs choses de meil-  
leur operatiō q̄ les autres. Elles estaignēt  
la chaleur du foye & p̄fortent les mēbres/  
& par especial lētre de lestomac & le cueur  
& le foye/ & pource valēt elles a cardiaque  
chaude et a douleur q̄ est en la bouche de  
lestomac par cole rouge. Et si ont telle pro-  
p̄iete que qu'en gette le tus es peulx de  
ceulx qui ont la tauinte il oste la taulneur  
des peulx. Et q̄ oste lescores a telles p̄-  
mes aigres/ et que le tus en soit p̄ns et

cuit avec miel tant q'il soit en forme de loigne-  
ment il vault a oster longie de loet & puri-  
fie la veue & les yeulx de grosses humeurs  
et visqueuses. La liqueur de la pomme gra-  
nate douce est p<sup>re</sup> chaulde / plus grosse et  
micul<sup>u</sup> digerable / & pource elle donne au-  
cune chaleur a l'estomac / & est tost muee en  
cole rouge. Et pource n'est elle pas bone a  
personne q'est en fievre / mais elle fait le ve-  
tre moiste & adoucit la sperte de la poictre-  
ne / & vault contre la toux. Mais la pomme q'  
est ague entre douce & aigre come moyene  
n'est pas moins convenable a la chaleur du  
foye q' laigre / mais elle na pas force de res-  
traindre le vomir ne le flux de ventre. La  
pomme sans saueur q'a ainsi cō saueur de  
ue appartient a froidure pour sa liqueur &  
nature deaue q'est grāde: & pource elle n'est  
pas convenable en medecine / ne en buirais-  
ge / ne en viande. Elle ne vault riens en viande  
de pource q'elle na pas saueur q' les meibres  
doivent attraire. Et si ne vault en medecine  
ne / pource q' par laue dont elle est pletne /  
elle ne recō force point l'estomac / ne ne pes-  
che a vomir / ne le flux de ventre / et pource  
elle engendze ennuy en l'estomac / & le fait  
cherif foible & mol: & luy empesche a dige-  
rer la viande / & pource est elle cause de fievre  
& de ronge de l'estomac. Les grains de po-  
mes granates quand le ius en est espraint  
sont bons a restraindre le vomir de colerique /  
et le ventre par especial quand ilz sōt rostiz /  
et on en boit la pouldre / et si estaignent la  
chaleur de l'estomac et la guison de la cole  
rouge & le rōge. Leurs escores sōt froides  
seches & terrestres: & si on les cuit en eaue /  
& q'on en face clistere il restrait dissintere &  
dyarrhie. Et la decoction q'on appelle en me-  
dicine apozime / si guertit les gēclues & les  
conforte et restraint. Et aussi restraint le  
flux de sang des esmozroides & des fem-  
mes. Et q' cuit les escores en vin & le boit

il boute hors les vers du ventre & aultres  
bestes & les tue. La fleur de granates on  
lappelle balaustre / & est encores p<sup>re</sup> stiptiq.  
& p<sup>re</sup> seche q' toutes les choses dessusdictes  
& la doit on aucunement secher & garder en  
vng baissel de balere / et est froide & seche  
au secōd degre. On la peut garder en grā  
vertu par deux ans / elle vault contre vomis-  
sement colerique & contre flux de ventre q'  
procede de foiblesse de la vertu cōtentue.  
Et contre tel vomissement on broyera / et  
cuitra on ces fleurs en vin aigre & moille-  
ra on vne esurge de dē / & puis sera mise  
sur la source de la poictre / & encontre  
le flux on la cuitra en eaue de pluye / & puis  
en sera laue le ventre & estuue. Autene  
dit que les escores des pommes granates &  
de balaustre chascune par soy arreste flux  
de sang / & afferme et solide les playes & an-  
ciennes rongnes & gratelles / & si fortifie  
les dentz qui lochent.

Des perlers.

Chap. xxj.



Perler est vng arbre tres cōmū  
& en est de moult de manieres /  
& en diuerses contrées en sont  
trouuez de diuers. Et pource  
seulement en seront dictes les generalles  
diuersitez. Car les aucunes sont meures  
en iuing / les autres en iuillet / les aultres  
en aoust / les aultres en septēbre / & les aul-  
tres en octobre. Et les aucunes q' lō cueille  
en ce temps qui ne sont pas meures iusq'  
a leste ensuyuant. Les aucunes sont peti-  
tes / les autres grosses / & les autres moyē-  
nes. Les aucunes sont de couleur laue /  
les autres vertes / et les autres rouges.  
Les aucunes sōt mages avant q'elles sōt  
meures / & les autres ne peuvent estre man-  
gers si elles ne sōt meures. Les aucunes  
ont dure escore / & les autres tendre et des-  
trec. Les aucunes sōt pierreuses de dē / et  
les autres nō. Les aucunes sōt tresdoulces



et les autres vertes et aigres. Les aucunes sôt stipetiës & pōtiës / & les autres sās saueur. Les aucunes sôt de tresgrād oudeur / & les autres de peu ou neant. Perrier souffre tout estat du ciel / car il croist en chault air & en froid & en ardeur / & fructifie biē. On le peult plāter en terre mesgre & en grosse / mais en la terre mesgre et seche / & en crope les poires serōt menues / & dures & les arbres pertz & cōe diētz & gaitez / & par especial en terre ou il y a saluie ou amertume a la racine / mais en terre grasse & douce les arbres y sōt greignes & pl<sup>9</sup> fozs / & les fructez metlleurs & pl<sup>9</sup> nobles / et par especial si la terre est assise es costez des montaignes ou en terre platne pres de montaignes / car le perrier ne foizt gnera poit en telle terre / & ny aura poit de default en luy nē sō fruct. Mais en lieux tres moiste loigs de montaignes & pleins deaues les arbres seront grās et a belles brāches & les fructz gros & enflēz & vers ou sans vīue couleur / & sera aucunement leur oudeur & saueur pōue & estrāge. On peult plāter les raiceaulx des perriers aisi cōme il est dit des oiliuers / & par telle maniere / mais aucunesfots ilz biennēt atare & ne fructifiet pas biē parfattemēt. Aucunesfots on plāte les poires & est de necesite q̄lles naissent / car nature les rappelle a leur naissance / mais cest a longue atēte & naissent sauuages & non pas francs. Et pource il vault mieulx enter verges & gettōs des frācs sur les sauuages ou q̄ lō prēgne plātes des sauuages a racines et les plāter / & quād elles serōt repzīses les enter. Et doit auoir ētre deuy arbres espalette de trēte piedz. Es lieux q̄ sōt chaulx arbres & secs on les doit plāter ou trāsplāter en octobre & nouēbre: et es lieux froidz en feurt & en mars: & es lieux atrempez en chascun de ces tēps. On lence cōuenables

mēt en perier aigre & en douly & en nefflier & y biēt tresbiē / & aussi en aubespine / et en colgner / mais il ne peult venir en ces decēterres a parfatte grādeur & avec ce si reprenez il biē en aucuns autres arbres quād il est ente / mais cest sans prouffite / et pource se doit on passer. Perrier peult biē estre ente en terre / & dessus terre empzēs terre et enhaute si cōe dit est au secōd liure en parlant des generales manieres de enter: & le peult on enter en lescorce & en la taille du tronc a la hamede & a la perche de saulx percer & puis enseuelle soubz terre / et par la maniere deplastre / par celle q̄ est appellee au mozel cōme dessus est dit au secōd liure. Perrier se louist de souuēt souz & fumer grādemēt. On le doit former en maniere q̄l nait q̄ vne tige haute par dessus terre de huit piedz ou de dix au plus / & la on laisse espādre les raiceaulx & les brāches. Il aduēt es perriers plusieurs nuisances / les q̄lles sont nōmrees avec les cures au cōmēcemēt de ce p̄sent cinquiesme liure ou il est parle & traite des arbres en cōmun. On cueille les poires sans peril si les foibles raiceaulx denhaute sont liez a bones cordes avec les fozs / & q̄ les brāches dembas soient soustenans eschelles & eschellons. Perriers ont tendres raicesaulx & qui brisent a peu dachoisson / & par especial quād l'arbre biēt a vīelliesse. Les poires sont cueillies en diuers tēps selon la diuersite de leur nourriture. Celles destte sont bien cueillies quād leur saueur et oudeur mōsitent leur meurete. Et si on les cueille vng peu tost quand elles commencent a meurer elles se garderōt plus longuemēt q̄ si elles estoient cueillies toutes meures. Celles qui sōt meures en la fin d'automne / & que lon veult garder par puer doiuent estre cueillies au mōys doctobre & au decours de la lune par tēps serq.



**P**oires sont biē gardées quād elles sōt  
cuetillies diligēment bōnes & cleres & bien  
entieres / & pres q̄ dures & aucunemēt ver-  
tes & puis q̄lles solēt couuertes de pailles  
ou de fromēt en vng lieu sec & obscur. Au-  
cuns les cuetillēt a forces & tenailles & les  
mettent cātost en baissaulx poissiez et res-  
llez / & puis fermēt la bouche du baissel de  
plastre ou de poix / & les laissent soubz sa-  
blon en latr. Et les autres mettēt en miel  
les poires q̄ ne sont point entretouchées.  
Aussi poires taillies par le milieu / et les  
grains ostez peuent estre seches au soleil /  
& puis les mettre en caue froide salee / & les  
y laisser vng peu / & ap̄s les mettre en caue  
doulce / et les y garder ou en moult doulx  
ou en vng cuit / & ainsi elles seront bōnes a  
manger. **¶** On fait vng de poires en les  
cassāt ou froissāt / & ap̄s on les met en vng  
sac de toile delte / & aucune chose pesante  
dessus pour les presser. Ce vng dure tout  
l'hyuer / mais il aigris en este. Et si fait on  
vng aigre de poires en telle maniere. On  
prend poires aigres & sauages / & les gar-  
de lō meures en vng mōcel iusq̄s a troy-  
sours / & puis on les met en vng baissel ou  
il y a caue de fōtaine ou de plue / & couure  
lon ce baissel / & les laisse lon aisi par t̄ete  
tours / & depuis lors cāt cōme on sacherā  
du vng aigre on y mettra autant de caue  
pōr le retenir. On fait aussi vne telle li-  
queur de poires. Lō prēt poires tres me-  
ures & les bat lō & froisse & casse auec q̄s du  
fel. Et quād le chāt sera toute cassē & res-  
solue on les mettra en cuetiers ou autres  
baissaulx biē llez & poissiez & serōt la lais-  
sez iusq̄s a troy moys / & lors on prēdra  
icelle chāt de ces poires & il en cherra vne  
liq̄ur blāc hāstre de tres agreable & tres  
plaisante saueur. On fait du boys de pe-  
rier tresbelles tables & beaulx atz pōr faire  
de beaulx ouurages & plaisā. Les poi-

res sauages sōt pl̄ dures pl̄ froides pl̄  
seches & plus pontiques q̄ les franches.  
Les poires aigres & pontiques sont de la  
nature aux sauages & cōfortēt le stomac  
& serrent le ventre / & sont froides & seches  
cōueniēt a médecine & non pas a diāte /  
& pource il les cōtēnt mettre a raison par  
engin pour les amollir & oster leur aspre-  
te cōe par les cuire en caue ou p̄ les pendre  
sur fumee de caue chaulde ou les enveloper  
en paste & les rostir ou les confire en miel.  
**¶** Plateart̄ dit q̄ les poires sopēt cuites ou  
crues serrent le ventre / et si elles sont cuites  
en caue de plue / & on les met cōe vng  
emplastre sur le stomac elles guerissent de  
dointe qui viēt de cole : & q̄ les met dessus  
le petit ventre elles restraignēt le flux de  
ventre. Les poires meures et doulces sōt  
de complexion attemper / car elles sont  
moins froides q̄ les autres / et pource el-  
les eschauffent & aydent a la digestion / et  
si valēt a ceulx q̄ ont froid estomac & secq̄.  
**¶** Poires sont de telle nature que qui les  
cuit avec champignons qui croissent en  
grasse terre elles perdēt toute leur mat-  
ce et ne bleissent point / et par espectral si el-  
les sont sauages pour leur pōrtēte. La  
cendze du perier sauage beue avec au-  
cune liqueur vault moult a ceulx qui sont  
grieux & malades de trop māger champi-  
gnons & qui en sont ainsi comme estāns.  
Les branches et les rainceaulx de perier  
sont stipetiques seulemēt. Mais la stipet-  
cite des poires est meslee avec vne doul-  
ceur de caue. Autenne dict que les poires  
sauages seches confortēt et consol-  
dent la nature de femmes.

**¶** Des pruniers. Chap. xxiij.



**P**runier est vng arbre moult cō-  
mun & bien cōgneu / & en est de  
plusieurs manieres / & sōt les  
aucūns frācs / & les autres sau-

naiges. Les pruniers francs sont les au-  
cuns prunes blanches les autres noires et  
les autres rouges. Aucuns les sont mols  
et les autres durs. Et les aucunes  
grosses et les autres menues. Les pru-  
niers demandent principalement au chede/ &  
si peut assez bien porter au froid. Ilz se-  
louissent de lieu p gras & moistes/ & aussi  
leur valent lieu p glaireux & pierreux. Le  
fiés ne leur vault riens porce q les prunes  
en deuiènt verreuses & chét a terre. On  
les seme es mois d'aougn & de nouembze  
en terre dissoulte & blz remuee / & puis les  
met on deuy paulmes en pso ou moins.  
Les nopaulx doiuent estre mis en terre au  
mois de feurier / mais on les doit prier  
laisser treptz trops iours en bone leptue:  
affin q ce les face plustost germer. Et est  
bo de les mettre au lieu ordonne po' semer/  
& puis q enuiton deuy ans aps ilz solent  
tra'porter ou on les bouillia auoit & nour-  
rir. Et en ces mois on les peut prier des  
plâtes q on leuera des racines & de les cor-  
ce de la mere sâs fiés. Pruniers ne demân-  
dēt pas moult parfôdes fosses pource qlz  
ne ficher leurs racines gueres en parfôd/  
et si ne leur fault pas trop grans espaces  
pource qlz ne se entre epeschēt gueres lūg  
l'autre. On les peut enter en eulx mes-  
mes et en peschers & agmâdiers / mais ilz  
en abastardissent & deuenient petis / et  
recoluent en eulx agmâdes & pomes selon  
aucuns & pesches aussi & muniachus. Il est  
tēps de les enter en la fin de mars / ou en  
iâuter auât q il cōmence a lermoyer & ge-  
ter gōme / mais l'ay tresbien esprouue q au  
mois de feurier il se repiet & blēt tresbēt.  
Quâd le prunier est ne il sestouist de hu-  
meur frequēte & de souyr souuēt et eptre-  
per les faulx gettons q blēnt de la racine  
ne exceptez ceulx qui se garderōt pour plā-  
ter. On doit former le prunier en telle ma-

niere quil nait que vne tige / et quelle ne  
soit pas moult esleuee de terre. Si l'arbre  
est lāgouteux & chetif on y doit mettre de  
la tye de huile & dune mesure treptee egale-  
ment sur la racine / ou des rēdes de four/  
et par especial des cendres de vignes. Si  
les prunes chēt de l'arbre il cōuient prer la  
racine dune cartere / et y ficher vng coing  
dostuter sauualge. Si il y a vers ou foy-  
mis y soit remede cōme dessus est dict au  
traictier des arbres en cōmun. On peut  
auoir & garder prunes p les cueillir me-  
res / & les fēdre en trois ou quatre ptes / et  
les secher au soleil / & les mettre en portz de  
terre ou autres netz baissaulx. Aucuns  
les mettent fresches cueillies en eau de  
mer ou en eau chaude / et les seruent au  
four ou au soleil. On fait tresbonnes  
hates & puffedables de pruniers pource q  
les brâches sōt dures & multipliēt moult  
dōt les hayes sōt plus fortes & espesses / & si  
sont assez de fruit. Et aps deuy ou trops  
ou quatre ans on les peut tâtter & en fat-  
re des eschâles pour les vignes & fagos a  
chaufet. Et affin q lō ait grâd abbdâce de  
diuers pruniers lon fera recueillir par en-  
sans nopaulx de diuerses prunes / & les se-  
cher au soleil / & qlz solēt plâtez quatre ou  
six ensemble / & quâd ilz serōt creux on les  
plâtera en hayes par fosses / & les y lais-  
sera lon croistre / & puis les conduire cōme il  
appertiet. Prunes sont de peu de nour-  
rissement / & en y a aucunes blanches qui  
sōt dures a digerer & nuisent a lestomac /  
mais elles laschent vng peu / & pource qlz  
les sont grosses on ne les doit point man-  
ger que elles ne soyent auât parfâtemēt  
meures sur l'arbre. Des prunes noires /  
les aucunes sont franches / et les autres  
sont aigres & sauualges. Et aussi des frâ-  
ches les aucunes sont grandes et parfâ-  
temēt meures et douces / et les autres

sôt crues atres & vertes pôtq̃s & dures/  
et les autres sont rouges. Les noires pu-  
nes meures & douces sôt moins froides  
et plus moistes/car leur froidure est au cō-  
mencemēt du p̃mier degre/ & l'humour en la  
fin. Mais Plateari⁹ dit q̃lles sôt froides  
et moistes au secōd degre. Aucēne dit q̃l-  
les sôt froides au cōmencemēt du secōd de-  
gre & moistes en la fin du tiers. Elles rent  
br̃nt le stomac froid & la sèche le vētre & dis-  
soluēt la cole rouge/ & la gettēt hors toutes  
foys q̃ trop en vse elles nuisēt a le stomac.  
Les p̃unes crues dures & vertes sôt tres  
mauuaisses en médecine & en viāde/car el-  
les sôt dure doule⁹ en le stomac & ne nour-  
rissent poit/mais elles trauaillēt. Les pu-  
nes rouges sôt pl⁹ froides & moins moi-  
stes. Les atres sont pl⁹ s̃ipriq̃s & trop et  
pource elles valēt a flux de vētre appelle  
dyartie & dissintere. Aucēne les cueillent  
meures & les taillēt par le milieu / & puis  
les s̃echēt au soleil & gettēt dessus cōe as-  
gemēt de vin atgre/ & apres les mettēt en  
baisscaulx & ont telles prunes plus grā  
vertu de refroidir q̃ les autres prunes se-  
ches/ont & si adouciissent pl⁹ les entrail-  
les/ & pource sont elles bonnes en fleurs  
agues & en autres maladies agues & a re-  
staindre le vētre p̃tre flux coleriq̃ / & si el-  
les sôt vertes on les dōnēt a māger/et si  
elles sôt seches on les doit cuire en leue &  
māger les prunes & boire leue. Aucēne  
dit q̃ la gōme des prunes est subtilartue  
& incistue & br̃sant cōsolidartue & cōgluti-  
nartue & afferme rongne. Et quand on la  
cueille des feuilles des pruniers elle des-  
fend la bouche de faire flux a chūn des co-  
st̃ez & a la luete/ & aussi est bōne ceste gōme  
pour les escriptuains: si cōe dit Ysidorus.

Des peschers. Chap. xxij.

**P**escher est vng arbr̃e bien cōmun et  
congneu/ & est petit & croist tost/ & ne

dure pas loquemēt. Il s̃ient en to⁹ lieux/  
mais si il biēt en chauld air & en terre are-  
neuse & graueleuse & ait humour/ il est de  
noble duree/peschers mourroyēt en lieux  
froidz & ṽteux q̃ ne les des̃droit aucunes-  
mēt. On doit plāter les notaulx es lieux  
chaulx & en terres foupez au moys de no-  
uēbre loing lūg de l'autre dūg ou de deux  
piez/ & en autres lieux en iāuer / & quā  
les plātes serōt crues on les trāsplātera/  
et selō Paladi⁹ nō pas plus parfond q̃ de  
deux paulmes ou de trois couuers de ter-  
re/ & quā la r̃be sera tendre on le nettoye-  
ra tout alenuiron & mettra lon vne petite  
plante ou deux au pl⁹ en chascune fosse/ &  
ne les doit on pas mettre trop loing l'une  
de l'autre ass̃ij q̃lles des̃fendēt l'une l'autre  
de la d̃eur du soleil. On les doit enter en  
lieux froidz en iāuer et en feurier et en  
lieux chaulx en nouēbre / & par especial  
empres terre es pl⁹ br̃aulx r̃ainceaulx &  
tenās pres de la tige ou de la r̃be / car en-  
haute ilz ne r̃ēdroiēt poit. On ente le pes-  
cher en soy/ & en agmāndier ou prunier au  
moys d'auil ou en may en lieux chaulx.  
En ytalie on le peut ēter en may & en iūg  
a loiselet cest ad̃tre a lēplāstre/ car lon t̃ra-  
che le r̃oc par dessus/ & lemplāstre lon de  
plusieurs gettōs cōme dessus est dit. Jap-  
trouue pescher ente sur prunier au moys  
de feurier q̃ estoit tresbiē venu. On le doit  
des̃ortiller en automne/et le fumer de f̃es-  
suilles/ & le doit on r̃eaillet en ois̃e seule-  
niēt les choses seches & atres / car q̃ ois̃er-  
roit le berd il secherroit si cōme le dit Pala-  
dius/mais leppertice y cōtredit en nostre  
face/car en iūg q̃ ois̃e les gettons q̃ sont  
venus en lieu nō deu la r̃be en est fait pl⁹  
bel & en vault mieulx/mais parauanture  
les lieux es̃otent plus f̃es en la cōt̃ee et  
trop. Peschers sechēt de trop grā d̃eur  
de soleil/ & pource on les doit aider par son

uent leur donner humeur au despres/ & de  
mettre aucuns obstacles cōtre l'ardeur du  
soleil/ si cōte dit Paladi<sup>9</sup>/ mais c'est a emen  
dre en lieu p trop chaulx & trop secz : car il  
nen est point de necessite en pays q est atez  
pe. On doit laisser au pescher vne seule es  
ge q soit vng peu esleuee par dessus terre  
& si l'arbre l'agutst on gettera a la racine de  
leau meslee avec lye de viell vin. Si la  
bruyne le stert on doit mettre du fies encō  
tre la racine/ ou lye de vin & eau avec cōte  
dessus est dit. Du q mieulx est on y met  
tra eau ou feues aurdē este cuites cōte dit  
Paladi<sup>9</sup>. Si les vers laissailēt cēdre mes  
lee avec lye de huile les estaindra/ ou vats  
ne de beuf meslee avec le tiers de vin at  
gre. Si les pesches en cheēt on doit descou  
vrir les racines & ficher au crōvng coing  
d'ung arbre appelle lēiscus/ ou de terebin  
tus si cōme dit Paladi<sup>9</sup> : ces deux arbres  
sont la poix resine/ ou q la tige soit perce  
au milieu d'une tariere/ & y ficher vng co  
ing de saulx. Si les pesches sont ridees &  
flestries ou pourries lon trēchera lecorce  
entour vng tronç/ & quā aucune humeur  
en sera saillie on recouurera la playe dar  
gille ou de bor meslee avec paille. Cōtre  
les bites et deffault du pescher moult y  
vaut & prouffite q lon pēde aux branches.  
Vne chose nommee spartea. Ad peult gar  
der pesches par oster les noyaulx & les se  
cher au soleil ou que les noyaulx ostiez on  
les cōfise en miel/ & lors elles sont de tres  
plaisante saueur. On les peult aussi gar  
der si lon estoupe le nōbril d'une goutte  
de poix chaulde/ & puis les mettre en au  
cun vasset. Les pesches sont froides et  
moistes au secōd degre & engēdrēt fleume.  
On les doit māger a ieun/ & puis on doit  
boire aps bō vin viell & bōne odeur. Il  
est deux manieres de pesches. Les vnes  
sont grosses & moles & ont plus deau/ car

elles ont pl<sup>9</sup> de froidur & de humeur. Et  
les autres sōt maindres fermes & dures &  
sōt pl<sup>9</sup> terrestres froides & seches aucunes  
ment/ & par especial quā elles ne sōt pas  
meures sur l'arbre ou qiles sōt crues & ver  
tes. Le tus des fuillies du pescher bru get  
te hors les vers/ & aussi q en fait vng em  
plastr & le met sur le nōbril. Seldo Autē  
ne q gette du tus des fuillies de pescher  
de bōe logeille il tue les vers. Les pesches  
meures sōt bōnes a l'estomac/ & si ont beu  
de dōner appetit de māger/ & ne les doit on  
poir māger aps autre vltre p<sup>9</sup>er qllre se  
corāpōitē q si la corāpōitē. Les pesches  
seches sōt de carbuie digestis & ne sōt pas  
de bōne nourriture cōbie qllre nourrissent  
assez. Et les pesches meures adoulcissent  
le vtre & amolēt : & les vertes le serrent.

## Du palmier. Chap. xxxv.



Almier est vng arbre q porte  
dates. Il veult at chauld et  
atrep. Et en chauld climat il  
meurist son fruct auct puer :  
mais es froidz climatz cōte le cinquiesme  
& le sixtesme il ne le meurist fors aps puer  
et au cōmencemēt de printemps ou de fe.  
Mais vers le septiesme climat il bourdō  
ne et ne vult riens pour la froid. Et a  
mieulx dire il ne peult vire au sixtesme  
climat/ & a peine peut il vire au cinquies  
me. Il demāde terre sablonneuse & pouldreu  
se. Et est certain que les lieux ou les pala  
miers croissent si ne sōt poir puffedables a  
autres fructez. On seme le palmier par  
ses plantes en avril & en may/ & quā on  
met la plāte en terre on y met de la grosse  
terre aubessoubz de la plāte ou étout. Aus  
si seme lā les noyaulx en octobre : mais qls  
sōt noyaulx & non viellz ne alterez/ &  
doit on mesler au semer d la cēdre avec les  
noyaulx/ mais on doit sauoir q a peine  
peut vire d'ung noya vng palmier qui



croisse / & par ce en doit on mettre plusieurs ensemble pource q la plante qui vit dūg noian est si foible q̄lle ne peut faire tronc q̄ puisse soutenir l'arbr̄e / mais plusieurs plātes loinctes ensemble et nres parfont le tronc de l'arbr̄e. Et encor̄es cōbien que les nopaulx & grains des autres arbres ayēt vertu bourdonnant les vngs en hault / les autres embas / les autres enuictō / & les autres entour. Le palmier a sō nopau ainſi cōme audeſ / & la il a vng trou eſtroit & lōg dont ſon germe yſt. Et pource ſeroit bāne maniere de les planter que ſoy preſt deuy nopaulx de date / et q̄lz ſeuſſent confuſz en coile lūng trou dūng nopau appliq̄ iuſtes ment cōtre l'autre / & ainſi ſeuſſent plātez enſemble en telle maniere q̄ lūne plante ſe ſoigne en l'autre / & lors la vtu des deuy cōioincte pourra faire le tronc & l'arbr̄e plus parfaite pource q̄ le palmier dūne vertu ne prouffite point tant pour le ſepe qui eſt plus diſtincte en ceſt arbr̄e que es autres et auſſi pour la foibleſſe du tronc / & auſſi le palmier maſle ne ſaict poit de fruct tout ſeul / mais quā il eſt plāte empes ſemelle il ſe incline vers elle en telle maniere q̄ les rainceaulx de lūg & de l'autre ſecretouchent. Et la cōiunction des rainceaulx de la ſemelle ſaict cōpreſſion aux rainceaulx du maſle / & lors les palmiers ſe departēt & deſſeurēt denſemble / & cōcōt la ſemelle nō pas par ſubſtāce getter hors du maſle / mais par la vertu de luy et peut eſtre ce prouue & teſmoigne par les oeures des la bouters: car quā le maſle & la ſemelle ſōt plantez loing lūng de l'autre ilz arrachēt les rainceaulx du maſle / & les mettēt ſur la ſemelle / & lors la ſemelle les eſtraint entre ſes branches & entre ſes fourches & en cōcōt. Et puis q̄ ceſt choſe certaine q̄ la ſemelle ſe charge de fruct par la cōiunction du vent q̄ luy porte le ſperme & l'humour du

maſle ce neſt pas d merueille ſi la ſemelle q̄ a empes ſoy pluſie's maſſes & ſemēces qui luy aident & valent a ceſte impregnatiō & meurent ſi la plāte & le fruct en valent meulx meſmemēt q̄lle a la vertu & ſubſtāce de pluſieurs maſſes. On doit crāſplāter le palmier quā il eſt dūg an ou d deuy & le doit on ſouuēt ſoupp alēuēt en lūng ou au cōmencemēt de lūillet aſſin q̄ par arrouſer il ſurmonte les ardeurs deſſe. Les eaues aucunemēt ſalées aident aux palmiers. Si l'arbr̄e eſt malade on le deſſaccera & retrenchera et y mettra lūng lye de vīn vīet / ou lūng retrenchera les cheueulx q̄ ſeront a ſuperſuite a la racine ou lūng ſichera vng cōing de ſaulx entre les racines eſlargies. Palmier croiſt a grand peine et dure lōguemēt & ne ſaict point de fruct q̄ il nait cent ans ce dit Plinius. Et deuds ſcauot q̄ ce fruct de dates ne depend poit des rainceaulx de l'arbr̄e par queues q̄ lūng appelle cortilōds aincōts ont ſieges ou el les ſont ſur les rainceaulx ſans moyen et encor̄es q̄ eſt p̄ a merueiller en vne chaſcune eſcorce elle gette & ſaict ſon fruct ſur les rainceaulx ou le fruct eſt la q̄lle eſcorce ne ſeuure pas par en hault cōe la roſe / le lūz / & pluſieurs autres fruct aincōts ſeuure par la pte dēbas deuers le raincel. Ceſt arbr̄e a au ſouuerain ſōmet vne caſſe ou vne huchete en laquelle eſt cōtenue vne molle ſuſtāce qui moult approche a la ſubſtāce de la date / & quā on la trenchē le palmier ſi ſeche. Les dates ſont chauldes au ſecōd degre & moſſes. Et engēbēt gros ſāg / & ſōt de forte digeſtiō toutes ſotes elles ſōt plus digerables q̄ figues / & ſont meulx vīner / mais cruelx q̄ ſont acouſtumez den vſer ſi encor̄ēt cōſtitutiō de ſoye & de rate & dureté enſeure & groſſeur: car ces nuſent aux genchues et aux dents / & ſont doulour enſorſice de le ſtomac.



De pyn.

Chap. xxviii.



Ynest ung arbrz assez cogueu  
et si cōde son croit il prouffite a  
toutes les choses q̄ sōt soubz  
luy. Il ayme lieu p̄s de la  
mer et lieu p̄s gressles & tre mōtaignes & pler  
res / & y est plus gaste et plus hault. Et es  
lieux qui sont moistes & venteux la croiss-  
sance des arbrz en est pl̄ loyeuse / mais  
on appli. q̄ra a ceste maniere d'arbrz espa-  
ces aux mōtaignes q̄ ne peult estre puf-  
sibles aux autres / & pour ce soit d'istig-  
ment a rez purgez & appareillez ces lieux  
a la costume de fromēt / & puis semez & cou-  
uers a ung petit sarcloir / & q̄ les grāis ne  
soient mis en p̄fond q̄ cinq doigtz seulement  
& quā ilz serōt nez q̄lz ne soient pas trans-  
portez pour ce q̄lz ne cōprennent pas de le-  
ger & si croissent a peine / et ne les doit on  
tailler en q̄lque tēps pour ce qu'ilz mou-  
rent. Et au lieu ou le rince est creu  
ou q̄ la racine soit taillie l'autre ne reuint  
point. On le seme de ses noiaux q̄ aient  
esté auāt tēps en eue par trops to's. En  
chauldes cōttees & se. hes au moys docto-  
bre & de decembre. Et en cōttees froides &  
moistes en feurier & en mars. Aucts diēt  
q̄ le fruit du pyn peut croistre & adoucir /  
mais ilz prourent les p̄lātes par telle ma-  
niere. Ilz prennent plusieurs semences en-  
sēble / & les mettent en aucū gobet ou escuel-  
le de fust / & le remplēt de terre & de stens / & si  
toutes ne viennent a bien ilz laissent celle  
qui est plus ferme & ostent les autres / & si  
elles ne prennent bōne croissance q̄ on en  
transporte iusq̄s a trops plantes en ce go-  
bet ou escuelle de fust q̄ sera tēbe & destee &  
mise en terre / & quā cela sera casse & pour-  
ty ilz dōnent greigneur largesse de terre a  
leurs racines & toutesfoi il meslēt gra-  
sies avec la terre. Et si doit on bien garder  
q̄ la racine qui est lāgue & d'oitte soit crāis-

portee toute entiere & saine iusq̄s au bout.  
On doit garder l'arbrz des bestes tāt cōde il  
est tendre seulement / & q̄ il ne soit deffoule  
quā il est trop foible. Le retaillet & la pu-  
racion se prennent seulement nouveaulx ar-  
brz de pyn affiz q̄ l'accroissement q̄ lō es-  
pere soit double. On dit q̄ les vers croissent  
legerement soubz l'escorce du pyn q̄ le rons-  
gent & destruisent le bois / & pour ce l'arbrz  
dure pl̄ lōg tēps quā on le despouille sou-  
uent de ses escorces. Les p̄mes de pyn si  
peuent estre sur l'arbrz iusq̄s en nouēbre / &  
doit on cueillir les pl̄ meures auāt q̄ le  
noiaulx soient pourris q̄ ne peult durer si  
ilz ne sont purgez. Toute fois aucuns  
diēt pour certain que qui les cueille avec  
leur escaille / & soient mis en potz de terre  
neufs / & q̄ ces potz soient perempliz de bō  
ne terre q̄ ilz se gardent bien. Les pyns  
sōt chaulx & moistes au se. dē degre / & se. lā  
Aucts ilz sont chaulx & moistes au croi-  
sime degre / & ont vertu de adoucir et de  
amoiſir et aucunes maniere de ouvrir.  
C'est cōsēdōne viande pour gens q̄ labou-  
rent / & sont malades es parties spirituel-  
les / & de apokume de froide cause & de hu-  
meur / & aux gēs q̄ ont se. he touz & foible  
esperit / & ne peult auoir leur alaine ne res-  
pirer. Ilz croissent le sang aux p̄stiques  
& a ceulx q̄ ont leur chair p̄due. Ilz enflā-  
dent l'impure. On les peut dōner tōz seulz  
& aussi avec strop ou electuaire ou en bian-  
de. L'escorce de dehors quā le fruit est p̄  
intièrement prins de l'arbrz hault cōtre la  
toup si on la cuit bien en eue / & puis q̄lle  
soit mise sur les charbons / & que le malade  
en recoitue la fumer.

Du poture.

Chap. xxviii.



Oture vient sur ung arbrz pe-  
tit qui nait / croist / & fructifie  
tres bien au premier climat au  
signe de lescricte ou il a grā

M ij.

ardeur du soleil/ & p'especial en la montaigne q'est nomme caucasus d'ice Istobor dit q'les serpens gardent les forrestz ou le poture croist. Mais les gens de celle terre ardent les boys qu'and le poture est meur & se fuit les serpens pour le feu/ & par le moyen du feu les grans du poture q'sont blans de nature se deuent en noir & ridez. Mais Dlo scorides dit q'les Sarrazins de celle terre le mettent au four pour luy oster la vertu generative / affin q'il estoit seme en autres contrées par le monde q'il ne peust croistre. Il naist aussi es parties arctiques / mais il ne fructifie point / et pource qu'and a nous ne deions point estudier a le semer pource q'il ne fructifie point de prouffite. Le Poture est chauld & sec au troiziesme degre & a vertu dissolutive et confortative. Qui met de la poulx au nez elle fait esterneuer & nettoie le ceruel de fluxume superflu. La Vigne du poture et figures seches seche calz nettoie les parties spirituelles de glueuse humeur & vult merueilleusement contre asthme froid est adre a ceulx q'ont courte alainie. La poulx de poture m'agee avec figues fait digerer & conforte moult. Poture n'est pas prouffitable a gens colériques ne aux sanguins pource que il dissout / et aucunes fois fait ventre meselerie. Poulx de poture mise sur la chair la ronge pource q'elle est corrosive. Aucuns ont dit q'la poulx de poture mise au palais avec miel est prouffitable a squinante / et q'la boie avec vin aigre elle nettoie le polmon. Et aussi q'se oitac vers la rate elle vult contra les apostumes de la rate / & si fait bien bruler / & met le fruit hors du corps / et si corrompt le fruit apres sa nouvelle conception.

Des forbes. Chap. xviii.



Orbe est ung arbrassez cogueu et en sont de deux manieres de fruit / car l'un est petit & rond / &

blent de la femelle / & l'autre est plus grand et long d'ung coude & aigue / & vient du masle. Il aime lieux moistes & p'hatns a lieux froids / & se delite plus en montaignes et en lieux pres de montaignes / que en valles loing de montaignes / et demande terre tresgrosse / & en monstre certain signe en quel conque terre quil naisse. On les seme en lieux froids en ianvier / feurier & mars : & en lieux chaulx en octobre & novembre : & le moiste tresbien / car au semoir les pommes sont meures. Si auant en veult mettre des plumes faire le peut fructifier : mais toutesfoies que ce soit en lieux chaulx en novembre / en lieux froids en mars / & en lieux arctiques en ianvier & feurier : et doit on mettre forte & ferme place. Et demande siege hault et parfoise fosse & larges espaces : affin que le vent qui gradement leur prouffite en les demenat les remue souvent & q'z en croissent plus hault. On les ente au mois d'auril / & en la fin de mars en coignier ou en aubespine combien quilz y vienent bien petit soubs lescoxe & au tronc et si comme il me semble il se peut aussi bien enter en pommier. Quand le temps est sec il amende de arroiser et de souvent le souyr. On le doit former en telle maniere quil naist q'une seule tige esleue de terre de dix piez ou de douze. Si les vers lassaillet q'sont rous et velus / et qui ont acoustume de ronger le moyen de la moelle lon en saichera aucuns sans faire violence a l'arbre / & puis soient ars et bruslez en ung feu bien pres : car Paladius dit que les autres qui cuidoient eschapper seront par ceste maniere prins et perdus. On garde les forbes par telle maniere. Quand elles sont cueillies on prend les plus dures / & les met on aboultir en vaisseau de terre pleins ou pres que pleins / & les enclost lon et ferre et au trou de plusieurs / & puis les met on

en vne fosse dūg pied en par fōd en lieu sec/  
et au regard du soleil la bouche reuersee/ &  
puis couuers de terre et soulee: & aussi on  
les peult trēcher en trois lieux/ & les met-  
tre secher au soleil/ ou les trēcher p le mi-  
lieu & secher/ & puis les garder nettemēt/ &  
quād on en vouldra vser les trēper en eau  
chaude/ & elles serōt dune plaisā a agrea-  
ble saueur/ mais les aucū les pēdēt p les  
dūes toutes vertes / & les mettēt en lieu  
secz & obscurs. On fait vin d sorbes meu-  
res ainsi cōme de potres. Le bois de sorbe  
est ferme & nō pas corrolant / mais leger  
& d tost se brise/ & pource on le aplaine trop  
bien. Et est tresbon & cōuenable aux dais-  
seaulx desctins & de plāches q requierent  
beaulte & replēdissā soueueue par dehors  
mais le bois en est rouge. Les sorbes sont  
froïdes & seches & restraignēt le vētre/ et  
seussēt elles ozes trespaschemēt meures.

**D**ung arbre appelle zezoule.

Chapitre. pxxviiij.



**Z**ezoule est vng petit arbre  
moult rongneulx/ & q a moult  
de fuettes ainsi cōe en vng pe-  
tit racel cōtoincte en sēble. Et  
en puer elles cheent toutes a vng coup/ et  
en est le fruit pareil aux notaulx de roses  
ou a olives / et si na q vng noyau/ & en est  
le boys grādemēt rouge par dedēs & bel et  
ferme/ & pōce en fait on de tresbeaulx in-  
strumens de musiā p especial guisternes/  
bielles/ & citolles. Il demāde air attrēpe/ &  
si ne redoubte point le froïd / et si vaul-  
mieulx en terre grasse & ferme. On le seme  
au chāp semoir d ses noyaulx en nouēbre  
on en feurier biē assis & diligēment nour-  
ris. Et quād ilz seront creuz de. iij. ans ou  
de. iiij. on les trāplācera ailleurs / & aussi  
les seme lon par plāces q naissent sur les  
racines de la mer: & le croy que on le peult  
euer en aube spine/ & par auenture en pui-

nier/ en boys trēche en feurier & en mars.  
Et soit forme a vne scule tige esleue p des-  
sus terre de six piedz ou enuīd: on cueille  
les zezilles en tēps de vēdēges quād on p  
voit la rougeur ou la diuersite de couleur  
& est vng fruit bien delectable a manger.

**D**u zampre. Chap. pxxix.

**Z**ampre est vng petit arbre q destre  
it chault ou attrēpe et terre graues  
leue/ delter/ & pouldzeuse/ & ainsi cōe bres-  
haingne/ & par especial il vīt biē sur la ri-  
ue d la mer ou en mōtaignes breshaignes/  
ou il y a terre pouldzeuse q lō clame douce  
arene/ mais il ne vīt point en lieu p mō-  
stes pleins deau ne en valces pource que  
trop grād humeur le corōpe/ & il est souste-  
nu de seche et petite nourriture. Il est  
deux manieres de zāpre. Lūg est masle &  
est esleue en hault & fait peu de fruit. Et  
laultre est femelle q espād ses rainceaulx  
empres terre ainsi cōme en serpēt & fructi-  
fie merueilleusemēt: & ainsi cōe en toutes  
les satsons de lan / et si vīt son fruit a  
meurete / & est rouge & gros cōe petites ce-  
rises/ & est le meilleur & le pl<sup>9</sup> bel: mais le  
fruit du premier est menu et noir. Cest  
arbre est sauage/ et de sa nature il vīt  
es lieux deffusdictz sans semer/ et toutes-  
foys si on le veult ēger on le semera de ses  
noyaulx: ou p plantes attachees de lieu  
secz & mesgres & mises ou lō vouldra. Et  
ne doūt estre ses racines guēres mises en  
terre/ car il na mestier de fossoyer si le lieu  
nestoit trop ars/ et le doūt on semer en fe-  
urier/ & en mars. Il ne le cōūt point for-  
mer ne trencher si ce nestoit q aucun pour  
sā plaisir vouldist esleue le masle & hault.  
On doit cueillir le fruit lūg aps l'autre  
quād il appert estre meur par sa noceur.  
Le bois en est tres bel et rouge & de grānd  
odeur/ & aucunemēt de plusieurs couleurs  
& est tresbon pour faire haies pource qu'il

dōne a la chaire sa bōne odeur quād elle y  
est rostie & aussi en fait on tresbelles cuit-  
liers. Le fruct en est chault & sec/ et vaul-  
grandemēt cōtre froide touz q̄ en mangeu  
& aussi quād il est cuit en vin q̄ on le man-  
geu et botue le vin. Qui en prent les brās  
chēs avec le fruct & les fueilles/ & les cuit  
en vin ou en eau/ & puis que on les mette  
tous chault en vasseaulx q̄ sentēt le mus-  
gue/ & sont infectz de mufte/ & q̄ lon estous-  
pe le bon dōnail/ & q̄ le vassiel soit tresbien  
remue de toutes pars / et il sera guery de  
celle infection/ & donnent tresbōne et tres-  
souefue odeur et tres plaisant.

Après sensuyuent les chapitres des ar-  
bres q̄ ne portēt point de fruct/ dōt le pre-  
mier est de amedan autrement dict aulne.



Amedian autrement  
dict aulne est vng ar-  
bre qui ne se laboure  
point & croist en eau  
et palus & se delicte.  
Il ne vaulc riens a  
edifier ne a charpen-  
ter/ mais il est necessaire pour faire fōde-  
mēs q̄ veult faire gros ouurages en pal-  
et lieu malhis/ car qui le met vert soubz  
terre il y gette tantost ses racines / & quād  
il en y a plusieurs pleu mās lūg enpres  
l'autre ilz se combloingnent & sont ramenez  
tout a vng & sont vng corps tres fort q̄ est  
vng fondeiment tres durable. On en fait  
aussi tres bons trenchots et durables/ et  
aussi escuelles & autres vassaulx qui ne  
se fendent pas legerement.

De aperus. Chap. iij.



Aperus est vng arbre assez grād  
qui est trouue es mōtaignes  
& est tresbō pour faire hānapes  
escuelles & plateaulx & toutes

deliers oeuvres / car son boys est blanc et  
fort et le polist on tres bīz/ mais les escuel-  
les sen fendent legeremēt au feu qui ne les  
fait de quartier cest adire du bois sēdu en  
quatre quartiers ou de la racine q̄ est tou-  
te pleine de neu3 ou de nerfs.

De anornis. Chap. iiij.



Anornis est vng petit arbre qui  
croist es mōtaignes du q̄l les cor-  
ce du milieu donnee a boire ou  
en blande lasche le ventre tres  
merueilleusement.

De agnus castus. Chap. liij.



Agnus castus ou aignel cha-  
ste est vng petit arbre qui est  
tout rēps vert & croist le plus  
en lieu pleins deau/ et en  
lieu secs le mois. Le fust en est dur & les  
fueilles sōt telles cōe de loline/ mais elles  
sont p̄ legeres. Il est chault & sec au trois-  
iesme degre/ & selon Aucēne il est chault  
au p̄mier degre/ et sec au serōb. Les fueil-  
les & les fleurs sont bonnes pour medics-  
ne/ et valent mieulx les fleurs q̄ les fueil-  
les. Les fleurs sont appellees agnus cas-  
tus ou aignel chaste qui sont cueillies en  
printēps/ et sont gardees par vng en seu-  
lement / et valent mieulx les vertes que  
les seches. On lappelle chaste aignel/ car  
il restraint la luxure / et fait celluy qui le  
porte comme vng aignel. Le lye qui en est  
tonchie et autrōne restraint et oste la rēur  
de luxure et defend de polucion/ et la ver-  
ge de dyer. Du comme dit Aucēne que  
on laue et baigne les gentitotes en leau  
ou elles serōt cuites / et que on botue dans  
celle eau. Contre la gomozre on cuira  
vng peu de castor ou lū de aignel chaste  
et le botue lōy/ et que lon cūse les fleurs &  
les fueilles en vin aigre / et que lon y ad-  
doute vng peu de castor/ & qu'il soit rempli  
sur les gentitotes. Et de nous sca-



note que aucunes choses estoignent la luy-  
pue en espessissant la semence come sont  
la semence de lactue/ citrues/melons/cu-  
cumeres/courges/pourcelaine/vin ai-  
gre/confre & telles choses. Autres choses  
sont qui lestoignent en affoiblissant le sperme  
et en degastant la semence comme rue/ ma-  
torane/aiguel chaste/ commun calament et  
anet/car ces choses sont apertiuues & ou-  
urent/exterminent/dissoluent/& degastent  
la ventosité: et aussi lestue/laucure/ et le  
baing de la decoction de aiguel chaste se-  
che la superfluité de la marie & restraint  
la bouche de la nature de la femme. La de-  
coction de aiguel chaste & dache et saulge  
en eau salee valent contre litargie si lon  
en froie bien fort la derniere partie de la  
teste. Aucunes disent que quand trop grand  
voulente de copaignie, homme vient aux  
femmes & quelles ont trop grand ardeur  
de faire le fait on leur en fait une suffu-  
mitation par dessous/& elles en sont in-  
continent gueries:& aussi les feuilles de cest  
arbrer enchasse choses venimeuses.

**¶ Du boutp. Chap. B.**

**B**outp est ung arbrer petit qui a  
le fust taune & tresferme & beau  
bota/& est tout temps desu d bel  
les feuilles & vertes/et en sont  
les damoiselles chapeaulx. On le peut  
plater parracher aucunes plaieletes des  
racines de la mere et de la souche & les re-  
planter. Et encores se peut faire par ses  
racineaulx desuuez de feuilles fichez en  
terre et reprenent. Qui cuit en eau la ra-  
fure du boutp/& quelle soit de puis pource  
elle est froide & seche. Elle restraint le flux  
si comme dit Dioscorides/et si raiet les  
cheueulx qui les laue souvent de la deco-  
ction. On fait du boutp tresbons pignes/  
ueilliers/manches de couteaulx/tables  
de cire/comptoirs & toutes autres petites

choses qui requierent beau boys pour en  
tailler/car il recoit et retient bien proprie-  
ment toute telle forme que lon luy veult  
baillet et y entailler.

**¶ Du buisson. Chap. Bj.**

**B**uisson autrement dit ronce est  
dit cognu & est moult conuen-  
able pour les haies: car il se  
fait bien fortes espesses & pots  
grands/mais porce quil est foible il ne souffri-  
roit point par soy aincois y coint adiou-  
ster autres arbres qui le soustiennent & soient si  
forts & fermes quilz ne les blessent point. Le  
buisson ronce est plante de ses gettes dont lon  
treuve assez/car les boutz du buisson ronce  
touchent a terre. Ilz cueillent racines qui peuvent  
estre replantees et regetteront tost. Les  
fructz en sont meurs quand ilz sont noirs/&  
en mangent les semences & enfans moult vous  
lentiers/ mais cest tresbonne viande pour  
porceaulx. On les plante aussi de leur se-  
mençe meurement cueillies et sechees & gar-  
dees iusques au commencement de printemps/  
car il est lors temps de les semer. Le buisson  
ronce est chaud & sec (de dient aucuns/male)  
Coscantin dit que les sometz sont siptiques  
& valent contre arsure & contre chauldes apo-  
stumes/& pource il seble quil soit froid & sec.  
Contre la rougeur des yeulx les turtions  
du buisson ronce broiez avec aubyn doeuif  
et du saffrent dedens/& puis mis dessus.  
Contre toutes arsures fondez yre bone  
et nette/& y mettez dehuile rosat/et puis  
le ius de turtions de la ronce en bone qua-  
lité. Contre chauldes apostumes les feuilles  
des sometz broiez avec eau rose/et  
puis emplastre dessus. Contre dissintere  
le ius des turtions de la ronce avec eau dor-  
ge soit prins pour clistere. Du qui lon preigne  
des turtions de la ronce/& soient broiez avec  
aubyn doeuif & vin aigre/ et que on en face  
ung emplastre qui soit mis sur les reins

**¶ Iliij**



le petit ventre. Et si ceste maladie vient du vice des parties d'en haut on prendra des sèches roffles avec le jus de ronce/et soit meslez ensemble & puis soit mägez.

**D**e brillus autrement dit  
oster. Chap. vij.



**B**rillus est ung petit arbrer qui naist en grauliers de riuières & a plusieurs bergetes & gettons tres beaulx/ & les cueille l'on au moys d'aueil qu'and le jus se meut en eulx et lors on les trait hors des escorces / et puis on en fait corbeilles cannes caiges pour oyseaulx & pour secher frommages & pour faire painiers a mettre pain & fruct & de leurs racines sont lyez les manches des faucilles et autres choses a tailler bois et vignes.

**D**u cypres. Chap. viij.



**Y**pres est ung grand arbrer et bel & q est coustors vert/ & po'ce on le plante bouletiers en cloistres de religieux. Le boys en est tresbel & tres odorant / & en fait on de tresbeaulx atz q l'on met sur les instrumens de musi'q cõe guisternes & luz/ & aussi en toutes autres oeuvres delices. C'est arbrer selo Aucene est chauld au premier degre & sec au secõd degre/ & dient aucuns q est froid. Les feuilles & les noiz s'ot stiptiques & deffacēt les suettes vne meselerie appellee inozphie/ & cõsolidēt playes & les noiz aussi. Elles cõfortēt les nerfs & leur amolent & restraignēt. La decoction des noiz du cypres avec vin aigre si oste la douleur des dents.

**D**es cannes & roseaulx. Chap. ix.



**C**annes et roseaulx sont assez cõgneuz & deindēt terre moizement moistre & grasse. On fait les plates de la canne et le lieu par telle maniere. On souist la ter-

re egallemēt au moys de feurter/ & en pertes fosses loing l'une de l'autre d'ung pieb ou les oeilles des cannes serõt mis & couuers. Si la contrée est chaulde et seche on doit ordonner aux cannes balces & steup bas & moistes. Et si la contrée est froide on les doit ordonner en steup moistes q soit pl' bas q les esgoup de la ville & les foyz cõe vignes/ & les ordonner egallemēt en terre. Et d'ouēt estre tailliers au moys d'octobre & de nouēbre. Mais si en y a aucunes vieilles on les nettoiera en feurter/ & oster la l'on les supflutez & pourrieures. Et si en y a aucunes q n'alent pas oeilles pour bourdonner l'on fera de leurs canes pleup perches & eschalas pour vignes & osteuës pour faire diuisions de chābres. Et selon Aucene elle se froibēt tres grādemēt. Les feuilles & les racines des canes & les corces valent a meselerie et ostent l'ordure. Et la racine avec oignõ sauage si chassēt hors les choses q sont ficees en la chair. Et la laine qui est sa fleur qu'and elle chet ce oeil les fait assourdir/ car elle se cõglutine dedens et puis nen peult saillir hors.

**D**e erable. Chap. x.

**E**rable autrement dict polus est ung grand arbrer q a le boys moult blāc et ainsi cõe aparus dont dessus est ung peu parle / & en fait on tresbõs toucs atz beufz et trenchoirs et esuelles et autres oeuvres delices.

**D**e laubespine. Chap. xi.



**L**aubespine est ung arbrer assez petit q est tresbon pour hayes po'ce q a tresgrādes et fortes espines & poingnātz/ & si ne gette point ses racines en bourdonnāt par le champ. Et si recoit tresbien les gettõs q l'on ente dedes luy de neffiters/ de perters/ & de pōmiers/ et tresbien si reprennent et legerement/

malz ilz ne viennent point a parfaire croiss-  
sance de leur naturelle quantite pource q  
lespine n'est pas de quantite pareille aus-  
dictz arbres. Il a ferme boys et blanc / et  
pource il est bon a faire platz / escuelles et  
cueillers. Aude spine est froide et seche au  
premier degre et vaulx saue de sa culture  
aux instrumens des toinctures / & aussi a  
podagre / & avec ce vaulx moult a la molifi-  
cation de l'estomac.

**De espine tufue. Chap. xij.**

**E**spine tubaque est la meilleure de  
toutes pour faire hayes pource que a  
chascune suetle elle a deux espines lune  
longue droite & a gue et lautre petite & re-  
tourse / et si fait les hayes espesses par le  
moyen de ses deux bourtons.

**De espine cerue. Chap. xliij.**

**E**spine cerue n'est pas moult prouff-  
table aux hayes pource q'elle n'est que  
tes espineuse / mais on en fait tres bons es-  
chelas pour vignes / & en sont moult pos-  
sibles pource quilz durent moult loque-  
ment en terre.

**Du fau. Chap. xliij.**



Au est vng grand arbre q'vient  
communement en montaignes de  
quoy on fait tres bones lances  
et atz et planches pour liures /  
et aussi est tres bon en charpenterie en lieu  
sec / mais il se corrompt tres legerement par  
humour. Isidore dit q'le fruit du fau est  
tres doulx et tres nourrissant. La moelle  
est tres plaisant a souris. Il engresse plu-  
sieurs bestes / & est tres bon pour coulois / &  
a aucuns autres bons oyseaulx / & les nour-  
rit fort / et fait leur chatr bien cuitable.  
Le boys en est bien couvenable a plusieurs  
choses / mais il ne dure pas longuement  
pour les vers quilz n'agent volentiers /  
& est tres necessaire a lart d'boiuterie qu'on  
qu'il soit rongé des vers pource q' de la cen-

tre d'celluy avec aucunes autres choses  
le boiure est fait par la chaleur du feu.

**Du fresne. Chap. xv.**



**R**esine est vng grand arbre qui  
se delite en forez grasses et  
moistes. Le bois en est bon po-  
ur ardoir / et si est tres bon a faire  
cerceaulx a coneaulx & a epines & autres  
batisseaulx / et pour chars & eschelles / et si  
vaulx pour edifier quand il est sec & non quand  
il est vert / mais il ne doit point toucher a  
terre pource quil seroit tost corrompu de l'hu-  
meur. Qui en coupe le boys de trois ans  
ou de quatre il est tres bon a faire perches  
pour vignes. Plin<sup>9</sup> dit que les suetles  
de fresne valent contre ventres / car qui en sa-  
che le tus & le boyt il vaulx grandement con-  
tre serpens. Le fresne a si grand vertu con-  
tre les serpens quilz ne peuvent souffrir son  
ombre au soir ne au matin. Et q' met vng  
serpent entre vng feu / et les suetles du  
fresne le serpent se bouterá auant au feu  
que au fresne. Les suetles & les escorces  
estraynent le ventre / & aussi le vomir q'  
vient du deffault de la vertu corréctive quand  
on les cuit en vin aigre & eau de pluye / &  
puis les met on sur l'estomac. Cest arbre  
est chault et sec au second degre si come le  
dict vng nomme Plateartus.

**Du rapinagol. Chap. xvij.**

**R**apinagol est vng arbre semblable  
au fresne tant en bois come en bran-  
ches / et se delite en lardins et en lieux pri-  
uez labourez & domestiques. Cest arbre  
fait fruit qui a petiz grains q' sont noirs  
quand ilz sont meurs et sont moult doulx /  
mais il y a peu ou neant de chatr sur les  
noiaulx & quand ses grains sont secs ilz se  
gardent moult longuement.

**Du fusain. Chap. xvij.**

**F**usain est vng arbre qui n'est gueres  
grand / & croist le plus es haies / et en



est le boys au cormier l'oume / & en fait on  
feuseauls / salices / & croiges.

**Des genestres.** Chap. p. lliij.



**G**eneste est vng arbrer si petit  
que souues fois il est comme  
de nature de herbe / et naist co-  
munelement en montaignes et  
en lieu p. pres de mer / & fait moult belles  
fleurs & doit les dames font chapeaux.  
Et si en peult on faire tiens pour per-  
gnes & rinceauls. Et si peult on faire de  
genestes estoupes qui seruroient en lieu  
d'estoupes de l'yn ou chanure.

**De yf.** Chap. p. lliij.



**Y** que aucuns appelle yf  
est vng arbrer qui croist en mon-  
taignes et en costieres pres de  
hautes montaignes / et est tres  
bon pour faire arcs et arbalestes.

**Du peuplier.** Chap. p. lliij.



**P**euplier est vng arbrer a alba-  
rus ressemblable car en gran-  
deur come en suettes et bran-  
ches / mais toutes fois le peu-  
plier se lieue plus hault / & ne se polist poit  
son boys. Mais albarus prend ses bran-  
ches au large / & est son bois plus bel & p.  
blanc pour faire atz et planties & autres  
edifices en lieu p. sec / mais il ne dure pas  
long temps. Les arbres se delict en lieu p.  
moistes & par especial le peuplier / & ne pe-  
uēt durer en lieu p. de montaignes ne p.  
de pierres ne de crotte. On les plante en si-  
chait les rinceauls en terre & reprenent et  
bienent treslegerement. Le peuplier a de se  
ppriete q. q. le retaille en esto. temps il petit  
legerement / & est appelle peuple pource q.  
le retaille et plante il multiplie come vng  
peuple selonc. Les rinceauls d'ung  
an / de deux ans / & de plus se peult ficher  
en terre & reuēnt bien legerement. On a  
trouue q. albarus quand il a este taillee / & q.

les tailles ont este espandues qu'elles se  
font repantes ou elles ont este gencers / et  
soncreurs & venues comme saules. Et  
aussi peult ce aduenir par le peuplement  
& germination des racines q. se occupēt tout au-  
tour de l'arbrer quand il est coupe & puis s'at-  
tent hoies / & pour ce a este trouue q. cest ar-  
bre nūst grandement aux dignes.

**De orme.** Chap. p. lliij.



**O**rme est vng arbrer coman  
lon plāt de ses planteles & q.  
bienent de ses racines & croist  
lent legerement / & est restrait  
tres bon a porter & soutenir les dignes qui  
montent contre hont. Il est tres bon pour  
faire tres / & par special au matins cōbit  
q. l. p. dure peu / & aussi a faire moult de  
charettes & de moulins & escheles & lymos  
de charloz & charrettes & banquars & botes  
a seoir botes / & a estraindre cōneauls po-  
re q. le bois est tenant / & ne se taille pas leger-  
ement & si en fait on fourches a fourchōs  
a tous autres instrumens qui requierēt  
ferme bois / et qui mieulx se ploie sans  
rompre ne briser. Et en sont les suettes  
bonnes pour nourrir beufz.

**Des rosières.** Chap. p. lliij.



**R**osiers sōt arbres bien agneuz  
& en sont les vngs blancs & les  
autres rouges / & aussi en sōt  
les vngs francs / & les autres  
sauuages. Les blancs sōtent francs ou  
sauuages sont tres bones et fortes. Hapes  
pource qu'ilz ont bonnes branches et for-  
tes espines / & si se retendent et entelace  
en telle maniere que son ne peult passer  
parmy pour les espines q. artissent a for-  
ce. Mais les rosières rouges ont les bran-  
ches & espines foibles. Mais les plantes par  
plantes et vergetes diuises en parties  
parties et mises au semoir ou en semence  
gette au semoir. La semence est recue

lie dedans les boutons rouges & cognoist  
 on leur meurete quand apres vendenges  
 lesdictz boutons deuenent jaunes & molz.  
 Si les rosiers s'ont d'iceulx on les doit fouyr  
 autour & retaillet le sec/et peuent estre re-  
 taillez les rosiers tendres et foibles par  
 leurs gettons. La rose est froide au pre-  
 mier degre et seche au second. La rose verte  
 et aussi la seche sont bonnes en medicine.  
 On les seche vng peu au soleil/ & les peult  
 on apres garder par troyz ans. ¶ Quand  
 l'on dit en medicine prenez roses on entē-  
 des seches pource que on les casse et pile  
 mieulx. On fait de l'us de roses miel ro-  
 sat & sucre rosat & electuaire de l'us de ro-  
 ses. Sirop rosat huile rosat eau rose. Le  
 miel rosat est fait en la maniere qui sen-  
 suit. On cuist et escume le miel & puis est  
 coule / & apres on y met feuilles de roses  
 & oste l'on premier le blanc qui est au bout/  
 et sont trenchees bien menu / et puis on  
 cuist vng peu tout ensemble/ & s'en on a l'ou-  
 deur quand il est assez cuit/ & aussi a la cou-  
 leur / et met on en sept liures de miel vna  
 liure de roses / & ce peult on garder p cinq  
 ans. Il a vertu confortatiue pour la bone  
 odeur & mondificatiue pour le miel. On  
 le donne en puer et en este aux fleumatis-  
 ques aux coleriques & aux melencolieux  
 & aussi a ceulx qui s'ont affoiblis avec eau  
 et miel rosat pour mondifier lestomac de  
 froides humeurs vult miel rosat donne  
 avec eau ou aura este cuite semence de sa-  
 noisset troyz grains de sel. Du selon d'ice-  
 colas on le fait en telle maniere. En dix  
 liures de blanc miel tres pur et bien escu-  
 me on met vne liure de l'us de roses fres-  
 ches en vng baissel sur le feu et quand il  
 se prendra a bouillir on y met quatre liures  
 de feuilles de roses vertes bien menues  
 crechees/ & le laisse l'on rē bouillir q se l'us  
 des roses soit degaist/ et le doit on meu-

uoir a vng baissel tant come il bouillira/ et  
 puis le mettre en vng baissel de terre/ & de  
 tāt q l'y sera p? garde il vaudra mieulx/  
 il conforte lestomac avec eau froide et  
 estraint/ & avec eau chaulde il le nettoye  
 & le done l'on au matin & a miy. Et en tel-  
 le maniere fait on le miel violat/ & vult  
 a ceulx qui ont sieure eslique qui le prent  
 avec eau chaulde ou tiede. ¶ Le sucre ro-  
 sat est ainsi fait. Prenez roses vertes et  
 les pilez & broiez tresblez/ & puis les met-  
 tez en vng baissel de verre/ et les laissez  
 par trente iours au soleil / et les remuez  
 chascun iour affin que tout soit bien mesle  
 ensemble/ & mettez en quatre liures de suc-  
 cre vne liure de roses/ & se peult garder par  
 troyz ans. Il a vertu de estraindre & de co-  
 forter/ et vult a dissinere a l'apertere et  
 d'aparte qui procede de la foiblesse de la ver-  
 tu continence. Et si vult contre vomis-  
 ment colerique & contre syncope & sanglot  
 & passion cardiaque quand elle vient de la  
 chaleur des parties spirituelles / et lors  
 on le donne avec eau rose. Le electuaire  
 du l'us de roses est ainsi fait. Prenez suc-  
 cre & l'us de roses auant de l'ung cō de lau-  
 re de chascun vne liure & quatre onces de  
 sādals des troyz manieres six onces spor-  
 dij troyz onces dyagredij ptj. dragmes &  
 de cause vne dragme & trepera tout ensē-  
 ble a la forme d'ung electuaire avec le sirop  
 fait de sucre & du l'us de roses / & en doit  
 on donner du gros d'une chastaigne avec  
 eau chaulde a l'heure d' matines. Il vult  
 contre gouere chaulde & si putge la cole rou-  
 ge & ceulx q ont eu sieure etee & s'ont en cō-  
 ualescence enpeuent estre purgez chascun iour  
 sans angosse boure hors tresfort les mau-  
 uises humeurs q s'ont demorees. ¶ Si-  
 rop rosat est ainsi fait. Auec cuist roses  
 en eau & en celle cuiture mettez du sucre &  
 le suffist. Auec aures le soit mieulx. Ilz



mettent roses en aucun baiffel q a estroite  
bouche/ & gettēt eaue boullāt par dessus/ &  
le laissent ainsi iusq̄s a ce q̄ leaue soit rou-  
ge & de ce fōt le strop. Les autres broient  
roses vertes & en sachent le ius/ & de ce fōt  
leur strop/ et est ce dernier le meilleur et  
tresbō. Et deuōs scauoir q̄ le strop faict de  
roses vertes lasche premieremēt vng peu  
& puis restraint/ mais celluy q̄ est de roses  
seches sette au cōmēcement & a la fin. On  
le donne avec eaue de pluye ou de roses a  
ceulx q̄ ont flux de vētre/ ou vomissemēt  
colerique & a ceulx q̄ ont fleur avec eaue  
froide apres ce quilz aurōt este saignez/ &  
aussi a ceulx qui sincopēt. Seld Nicolas  
on le faict p ceste maniere. On prēt roses  
fresches/ et les met on en vng baiffel par  
sop/ et puis met on sur le feu eaue en vne  
chaudiere iusq̄s a ce quelle bouille/ & puis  
quād elle boult on la gette sur ces roses/ et  
apres on estroupe le baiffel q̄ la fumee nen  
saille/ et quand leaue y est refroidie on en  
oste hors les roses/ & puis faict on reboul-  
lir ceste eaue/ & la regette sō dessus autres  
roses fresches/ & le faict on ainsi p plusieurs  
fois en rechāgeāt tousiours les roses ius-  
ques a ce q̄ leaue soit rouge/ & aps on prēt  
quatre liures de ceste eaue/ & quatre liures  
de sucre/ & les met on sur le feu/ & quād il cō-  
mēcra a bouillir on prēt les aubins dau-  
cuns oufz avec eaue froide/ et les bat on  
tāt q̄ ilz escumēt fort/ & puis on gette celle  
escume sur le strop en esparant/ et quand  
celle escume se prent a noircir on lōste tout  
doulcemēt a vne cuiller/ & puis y en remet  
on de lautre iusques a tāt q̄ il soit cler. Et  
quād il cōmēce a faire fil ētre deuy doigtz  
qui se pēdōdeq̄ estlargirōt ou quād il filer-  
ta a la cuiller cest signe q̄l est cuit. Le st-  
rop vault a ardeur/ a chaleur/ et secheresse  
de fleur & estait la soif & pforte & restraint.  
En ceste maniere faict on le strop violat/ &

le strop nenuphar q̄ valent cōtre tresgrās  
chaleurs a tresgrās malables. Huile ro-  
sat est ainsi faicte. Aucū cūsent roses en  
huile cōmune & la coulēt: & les autres cas-  
sent roses vertes/ & les mettēt en huile/ et  
puis mettēt tout en vng baiffel de voitre  
au soleil par cinquāte iōrs & est bō. Mats  
seld Nicolas on le faict ainsi. En deuy li-  
ures dhuile cōmune bien nettolee & lauee  
on mettra vne liure de roses vertes en au-  
cune maniere cassees en vng pot/ & ce em-  
plira le pot/ & puis ce pot sera mis en vne  
chaudiere pleine deaue sur le feu bīt pēdur  
& bouillra la tāt quil nen demourra q̄ les  
deuy pars/ & serōt ces deuy pars mis en  
vng sac de lin blanc & net/ et puis sera es-  
praint au pssouer/ & en ceste maniere faict  
on huile violat & sabbatū & mtrū & valēt  
ces huiles cōtre agues malables et tres  
agues q̄ sen oīnt sur le foie/ sur le poux/  
les tēples/ les paulmes/ & les plantes des  
pedz pour ce q̄lles estaignēt la chaleur.  
On faict eaue rose en plusieurs manie-  
res: car aucū ont vne paele de plōb quilz  
mettēt sur vng fournel de terre/ & entre le  
plōb & la terre mettēt cēdres lespeisseur de  
deuy doigtz/ affin q̄ leaue ne sēte la fume  
& sur ceste paele d plōb mettēt vne chappel-  
le de plōb q̄ a vng nez par ou leaue descēd  
en vne fiole de voitre/ & puis on la pēd au  
soleil par aucū iours/ & la elle se recuist/  
& aps est bōne a garder. Les autres q̄ veu-  
lent pl⁹ subtillemēt faire si prennent ceste  
chappelle/ & la mettent dedens vng chau-  
deron plein deaue au feu/ & la font bouillir  
et soit en telle disposition q̄ lon pūst met-  
tre de leaue dedēs le baiffel en lieu de celle  
qui se degaflera au feu/ et celle eaue sera  
tresbōne. Aucuns ensilent pampres de ro-  
ses/ & les mettent en vng baiffel de voitre  
en pēdant au soleil en telle maniere que  
les ne touchēt au baiffel de q̄lconque part



q leffoupent tellement q nulle vapeur nen  
peult yssir. Et est ceste eue la meilleur q  
putst estre/mals il y a grāb labeur/ q si en  
vient peu deauue. Ceste eue a vertu de cō  
forter q restatndre sup de vêtre q vomis  
sement colerique. En donnera eue rose  
simple ou eue de la decoction de mastice q  
de girofle cōtre lesdictz sup q vomissement  
q par espectral cōtre le sup vñdāt de la fols  
bleffe de vertu contentue ou contre lague  
violence daucune medictne deuant prinse  
qui auroit trop mene a chādre. On le dō  
ne en buirage q ceulx q stncopēt q a ceulx  
qui ont cardiaque passio q aussi on leur en  
gette contre la face. On la met es coltres  
pour mal des peulx q en oignemēs po<sup>r</sup> la  
face pource q ille touche le dñap de la face  
q subtille le cuir. Les roses seches mises au  
nez confortent le ceruel et rappellent les  
esperitz. Cōtre sup de vêtre de cole bault  
eue de pluye ou roses auont este cuites/  
q aussi bault a ce emplastre fait de roses  
q daubins doeu<sup>x</sup> q vin aigre quand on le  
met sur le petit vêtre q sur les reins. Cō  
tre vomissement cuisez roses en vin aigre/  
et moulez vne espurge dedēs/ q la mettez  
sur la bouche de lestomac. Cōtre stncope  
bault leauue de la decoctio de roses/ q aussi  
fait poudre faite des roses prinse dedēs  
vng ou f mol. Cōtre la rougeur des peulx  
qui y sent poineure valent roses cuites en  
eue et mises sur loeil. La fleur de roses q  
est dedēs est nomēe aucera q bault moult  
cōtre sup q vomissement. La poudre de  
cette fleur mise sur la luete degaste lhu  
meur de celle luete. Et deuds sauoir q le  
tus de roses vertes se peult garder p vng  
an en vng baissel de botre. Autēne dit q  
la rose abresse la puanteur de sueur quāb on  
la met en bain. Et qui fait emplastre de  
roses biē casses q non chādre q le met  
sur apostumes chābres. il les dissout.

## Du rosmarin. Chap. lxxviii.



Rosmarin est vng petit arbrer  
biē odorāt q est tout rēps vert  
atresble aucunement a zāpre  
dont dessus est parle/ q pource  
lappelle lon rosmarin. On le plāte de plā  
tes q yssent de la racine de leur mere et de  
rainceaulx sichez en terre au temps q lon  
fait les autres plātations. Il est chāud  
q sec/mals le pcellence n'est point detrimē  
nee en quel degre. Les fleurs et les suell  
les sont biē medictnables. La fleur est ap  
pellee anethos dōt lon fait le lectuatre ap  
pelle dyācos. Cest arbrer est appelle laro  
rides ou detrolibanes/ q quāb il vñt en au  
cune recepte on y met les suelles. Les  
fleurs et les suelles aucunement sechees  
au soleil se gardēt par vng an et ont vertu  
de cōforter pour leur odeur aromatique  
q de dissoudre pour leur chaleur/ q de net  
toyer q de toucher et de gaster pour leur se  
cheresse. Et ont vertu diaforetique pour  
leur chaleur. Contre stncope q cardiaque  
bault dyācos avec vin/ q aussi fait cui  
re les fleurs en vin q boire le vin. Contre  
froideure destomac et a conforter le stomac  
bault dyācos/ q aussi le vin ou est cuit la  
fleur avec mastice. Contre la douleur des  
boyaulx et de lestomac par vent bault le  
vin ou est cuit la fleur avec le vin/ q cōtre  
froideure du ceruel lon cuita les fleurs du  
rosmarin en vin/ q q le malade ait le chēf  
bien souuerz q en recoleue la fumee. Cōtre  
lhumour d la luete on gargariscra du vin  
ou du vin aigre ou sera cuit la fleur. Cō  
tre lempeschement de vriner les fleurs ou  
au moins les suelles cuites en vin soit  
emplastres. Pour nettoyer la matris et  
aider a conceuoir on fera vng bain par  
dissolubz de leauue de la decoctio de rosmar  
in. Les femmes mettr des fleurs cuites  
en huile par leur secret lieu.

**Du sapin. Chap. p. viij.**



Sapin aultremēt dit ables pte-  
le & asce sont ainsi cōme tout  
vng arbre. On ne les labore  
point/ & viēnt beaulx & grās  
en lieu pletins de negres & to<sup>r</sup> sōt metueit  
seulement hault & doit esleuez/ & ont fuet  
les vertes en toutes saisons. On en fait  
arbres aultres/ & autres choses pour nefz  
bien grās ausq̄elles nulz autres arbres  
ne pourroient biē suffire. Itz sōt tresbōs en  
toutes oruures de edifices pource q̄ ilz sōt  
legers & roides & de bōne duree. Les alz &  
planches q̄ en sont faites aournēt moult  
bel tous hostels & aussi lieu ou elles sōt  
mises. Aussi on en fait vaisscaulx pour  
mettre vin rāt grās cōme petiz/ mais le  
vin que lon y met se tourne legerement en  
vin aigre. Asce est bon par especial pour  
faire saulx a porter eau. Mais sapin et  
pielle sont legerement empires par rane.

**Du scamor. Chap. p. viij.**



Scamor est vng petit arbre si  
q̄s pareil au sanguin en bois  
a fait tresbelles verges/et est  
sō escorce tresbelle/ & tēt si fort  
au bois q̄ lon en fait moult beaulx man-  
ches a couteaulx & croist cōmunement le si-  
camor en bois q̄ sont pres de mōtagnes.

**Du saulx. Chap. p. viij.**



Saulx est vng arbre cōmū  
ait appelle pource q̄ il sault  
rātost q̄ est plante en croissant  
en hault. Cest arbre se de-  
te moult en lieu moistes & graueleux et  
en palus/ & ne gette pas ses racines moult  
en parson. On plante le saulx tresbiē sō  
racines en terre percee dūg pieu & y met  
on vne plante de deux ans/ & puis doit on  
remplir le trou de sablon ou de terre de-  
siccē si la terre ou il sera plante est croupeuse/ et  
ap̄s met on de la croupe dessus/ & si la terre

ou il sera plante est de-  
siccē il doit suffire q̄  
le trou soit emply de la terre mesmes. Et  
luy prouffite bien quād il est plante en tel  
regard du ciel cō il estoit sur l'arbre. On  
doit planter le saulx en octobre & nouēbre  
et en feurier/ et encozes vault mieulx en  
mars quād la seue & le jus vied se rebou-  
te es brāches qui sont sur l'arbre. Et quād  
il est plante ou retaille en avril & en may  
tout ce qui est en la tige fors q̄ le sommet  
den hault/ & au troy ou au quattiesme an  
on taille tout egalemēt six piez par des-  
sus terre/ mais si le saulx estoit forme en  
maniere que la tete ne fust par dessus ter-  
re fors deux piez seulement il en getteroit  
plus nobles/ meilleures/ et plus longues  
perches/ & si durerait plus longuement pour-  
ce q̄ cest arbre de tant cōme il est plus bas  
et pres de terre de tant il abonde plus en  
rainceaulx/ & si en est plus aise a tailler/  
mais touteffois si bestes y hantēt il en est  
en plus grād peril de se rōger. On doit  
planter les saulx a huit ou dix piez loig  
lung de l'autre a ce que l'ombre de l'un ne  
nuise a l'autre & aussi q̄ ne nuise a ce qui  
sera dessous seme ou planté. Les perches  
des saulx se doivent trencher de troy ans  
en troy ans/ cest assauoir les menues au  
pi<sup>r</sup> pres du saulx/ & les grosses a troy ou  
quatre doigtz loing du saulx/ & q̄ la taille  
en soit rōde & nō pas d'etravers/ & doit estre  
taille tout ce q̄ est sec au saulx/ & q̄ lō ny fa-  
ce nulz chānalz loing a loing/ mais petit  
a petit/ & q̄ doucement ilz soient espāz par  
les costez pource que par ceste maniere ilz  
en seront plus longues & plus nettes per-  
ches & q̄ dureront par long tēps. Et es an-  
nees que lon ne taillera point les saulx il  
est bō de y couper les menuz osiers au tōg  
des perches & brāches pour en faire tyēs &  
les perches en prēbōt meilleur croissant.  
De saulx femme quād il n'est point retail-

le ne les perches trêchers on en fait trefz  
q est bñ mesien pour faire maisons / q du  
tresgros on fait bñes atz q basseaulx a  
vin/escuelles/q trenchois: q des cōcaues  
on fait ruches q chatoires po<sup>r</sup> mousches  
a miel/q des saulx q des ostiers on retient  
les vignes et si en fait on haies / clostus  
res/q lieures. Saulx est bon en médecine  
quād a lescorce q les fleurs q les fueilles.  
Car il a vertu de consolider q retraindre.  
Le tus des fueilles espraint et deu vault  
cōtre distillere q ptre lescorchemēt des en  
traillies qui est distillere. On buuera la  
poulbre de lescorce du saulx arse avec au  
cun autre buuraige. Ceste poulbre aussi  
consolide les escorcheures du cuir par des  
hoys. Et si cōe dit Dioscorides celle poul  
bre deuue avec vin aigre q aussi emplastree  
dessus guertit les pozeaulx q les supstul  
tez q viennent sur le cuir. On doit mettre  
fueilles d saulx arrousees de vin aigre ou  
deau encor ceulx q sont en fleur. Isaac  
dit que la fleur q la semence de saulx ont  
cette vertu q si sēmes en boluēt elles ne se  
ront point grosses q ne porteront nulz en  
fane/mals aincois seront bñhaignes.

**¶ Du saigner.** Chap. pxxviij.



Saigner est vng petit arbrēt  
q est tousiours vert / q a les  
fueilles seblables a cypres.  
Cest arbrēt peult venir en  
co<sup>r</sup> lieup q le plāte lon vou  
lētiers en iardins bergiers/  
q en cloistres de religieus pource q par les  
perches q cercles q on luy baille il espan  
ses brāches a grāb beaulte. On le plāte en  
ses brāches ainsi cōme dit est du boutz / q  
sont les brāches flichees en terre. Cest ar  
brēt est chauld q sec au tiers degre / et va  
lent les fueilles seulement en médecine/q  
les peult on garder par deup ans. Le vin  
ou elles sont cuites vault a la douleur de

lestomac q des boyaulx. Qui les cuit en  
vin q les emplastre sur le petit vētre elles  
valent a ceulx qui ne peuvent bñner / et a  
distillere q cōtre ladouleur des boyaulx  
mises sur le ventre. Elles sont diaforet  
ques et diuretiques. Qui aussi se baigne  
par auai en leau ou elles sont cuites ce  
vault aux choses dessusdictes / et si fait  
ventr aux femmes leur temps / et si fait  
pssir le fruit mort. Et qui les cuit en hu  
le et les met par dessoubz elles y valēt au  
tant. Contre vne maladie appelée tenas  
mon qui pōcbe de froide cause si on cuit  
ses fueilles en vin aigre et en vin/q que le  
malade en recoitue la fume il luy vault  
moult.

**¶ Du sehu.** Chap. pxxviiij.



Sehu est vng arbrēt bien cō  
man q congneu qui croist es  
hayes/q est plāte par ses ra  
inceaulx flichez en terre/ car  
il repēt legeremēt. On fait  
tresbons arcs de sehu quād il est gros / q  
quād il est tres gros on en fait bonnes  
salettes on en fait aussi cannes pour con  
neaulx et autres basseaulx. Sehu est  
de vertu chaulde q seche au second degre.  
Il est bñ en médecine / q par especial lescor  
ce et puis les fueilles / q aps les fleurs. Il  
a vertu diuretique/attractive / q purgati  
ue. Cōtre cotidienne on purgera pmiere  
mēt/q puis on dōnera auāt l'heure de l'ac  
cessiō le vin de la decoctiō de lescorce moie  
ne du sehu. Le tus du sehu dōne par soy  
ou avec miel tue les vers au corps. Pour  
faire venir le temps aux femmes on dō  
ne le tus de lescorce par le pessaire/ou q lō  
face emplastre des escorces. Qui cuit le  
corce en eau salee/q en lau ses plāz si ilz  
sont enflēz ilz desenslent. Et oste aussi la  
douleur des parries de dehors.

**¶ Du sanguinon.** Chap. pxxix.



**A**nguiné est vng petit arbré  
q moult boutières es haies  
les fait estre moult espesses/  
mais il na nulles espines / et  
gette belles verges & ferues / & en fait on  
petitz arbréz & gettès a gluer pour pèdre  
opseaulx & des lyès pour tistre toiles qui  
sont tresbons & conuenables.

**D**ung arbré nōme scope. Chap. ppp.



**C**ope est vng petit arbré pres  
que pareil a zampre / et si a ra-  
ctne ronde / et si est si dūre et si  
pleine de neup que lon en fait  
tresbons hannaps.

**D**u tamarist. Chap. pppj.



**A**marist est vng arbré chauld  
au secōd degre. Qui le cult en  
vñ & en boit il vauld cōtre op-  
lactē de rate & de foye / & si oste  
& dissout lempeschēme de vñner. Et en-  
cozes plus qui le cult en ses viandes et le  
mangeu. Et a ce mesmes vauld qui boit  
souuent a vng vatffel fait de sō bois. Et  
sont les escores de plusgrand vertu que  
les fuitiles.

**D**e vñteus. Chap. pppij.



**A**ucus est vng arbré congneu  
q est plante cōme saulx pource  
qu'il est dune mesme nature / &  
aussi pource qu'il pest bien cō-  
uenablement. Cest arbré fait fuitiles iau-  
nès & aucuns les font noires & les autres  
rouges. Celluy qui est plante en lieu  
chaud & mesgres si fait verges plus for-

tes et celluy qui est en lieu moiste gras et  
vñbratge les fait plus males. Et est vñg  
autre maniere de cest arbré que les aucuns  
appellēt goze & les autres grete q est tres-  
bon pour tynnes et tonneaulx pource q  
porte longs rainceaulx / et au boutz bien  
gros & verges deliers & plopās / & se repē-  
nent legerement en terre. Si lon fait ber-  
ges de demy pied / & quelles soient boutées  
en terre en telle maniere qu'il en demeure  
deux doigtz par dess' terre iamais la sou-  
che ne croistra plus hault. Et en peult on  
faire tres beaulx gettoirs cō d' saulfoles  
qui les plante en terre dissout loing dūg  
pied lung de l'autre de toutes pars / et se  
dolt retaillet chascun an.

**D**u zimus. Chap. pppij.



**Z**imus ou zimus est vng arbré  
qui a grosse escore et est tresbon  
ne pour plamiles ou rimatres /  
car il p vñne de troys ans en  
trois ans ou de quatre ans en quatre ans  
& en celluy tēps l'escore chet ainsi de l'ar-  
bré / & puis renatfi qui est contre la nature  
des escores de tous autres arbres pource  
qu'ilz sechent quā on les escore / car l'es-  
core des arbres est ainsi cōme le cuir es-  
besies & q en osteroit aucune partie elle ne  
renatfiroit point ne reuldroit en telle ma-  
niere ne en tel estat cōe parauāt. Aincois  
y auroit trace ou difformite.

**C**p fine le quint liure des prouffitz  
champestres et ruraulx.

**C**y commence le sixiesme liure: Lequel  
 traicte des herbes & des vertus d'icelles: et aussi des lardins et de  
 leur labourage en cōmun. Chapitre premier.



**D**us disons que l'arbrz  
 seulement cōtise la par  
 faicte nature de plante &  
 que en l'arbrz s'eslongnēt  
 plus les pprietez elementaires des  
 excellences qu'ilz ont en sceulz sim  
 ples elementz: mais les herbes & les  
 esoulz selon ma raison ont le nom  
 et raison de plante & sont en elles les

qualitez elementaires trop plus a  
 gues et moins eslongnees des ex  
 cellences des simples elementz / et  
 pource elles sont mēdres & meilleu  
 res / & aussi q'elles se departēt moins  
 de la premiere humeur engratiffant  
 dedens terre / & ne se esleuent pas en  
 hault pour la foible vertu de lame  
 vegetative & penetrant en elles. Et

¶



de tant qu'elles sont plus voisines aux ele-  
mens de tât sôt elles plus prouchaines a  
leur matiere. Et la forme q est leur ame  
Vegetatiue si a menõze victotte en elles /  
pource elles sôt plus efficace a trāsnuier  
les corps q si en sôt meilleures q p<sup>r</sup> cōie-  
nables a medicine q q̄lcoque autre chose.  
Ad dy doncque cōme dit scire Albert l'ale-  
māt le noble philosophe q les herbes ont  
aucunes qualitez des choses cōposans et  
aucunes de leurs cōpositiōs / q les autres  
de leurs especes chascune selon soy. Elles  
ont de leurs cōposāns eschauffer / refroidir /  
secher / q amolir / q de leurs cōpositiōs el-  
les ont ces qualitez briser q dūtiser au-  
cunefois tenāns ensēble / q aucūes fois sub-  
tillies et trespersans : car les plusieurs di-  
celles si elles nauoiet chaleur brisee / q par  
especial en humeur et froidure elles ar-  
drotēt ce a quoy elles se toindrotēt sās nul  
le doute. Et autel dys le de froidure que  
si elle nestoit brisee elle amoliroit tout : et  
ainsi de moisteur q de secheresse / car cha-  
leur ne se tēdroit point es fleurs si elle ne  
estoit tenue de humeur q d sec aucunemēt  
souffrāt ne le sec ne trespicroit poit si il ne  
prenoit subtilite de la moisteur / q agulse-  
mēt de la chaleur / q retenāce / q detētiō par  
sa froidure. Et si ont aussi de l'es especes  
plusieurs qualitez / et merueilleuses ope-  
ratiōs / car lune par sa vertu purge la cole  
cōme scamonee. L'autre de sa vertu purge  
le fleume cōme peble / et aucune melēcolle  
cōe feue / et aisi des autres. Elles nōt pas  
ces vertus de leurs cōposans p̄ntiers ele-  
mēs ne de leur cōpositiō / pource q la cōpo-  
sitiō ne dōne pas la vertu atncots elle dō-  
ne a la vertu du cōposant maniere de ou-  
urer q de souffrir : mais ces ppositiōs / ope-  
ratiōs q qualitez sôt de toutes leurs espe-  
ces cōposēs q causees des vertus du ciel  
et de lame : car le chaud tamais ne purge

roit atncots degasteroit si il n'estoit cause  
de la vertu du ciel dōt il ouurast ainsi. Et  
aussi cōe en lētendēmēt p̄actiā p a formes  
q meuent les gēs q le corps dōt elles sont  
en entēdēmēt / q es estimatiōs qui meuent  
les bestes. Aussi sont ilz formes es mou-  
uemēs et es mouuās des cieulx q sôt par  
les figures des estoilles infuses par infu-  
siōs es choses generalles q sont formees  
mouuās / et par elles mesmemēt a aucūes  
choses ausq̄lles les qualitez elemētaires  
si ne meuent par aucūe maniere. Car no<sup>9</sup>  
scauds par experitēce q la forme qui est en  
lētēdēmēt de la sēme si la meut a luxure  
par soy mesmes. Et elle meut en sō corps  
les instrumēs / q les mēbres : parquoy elle  
exerce le fait de luxure q aisi la forme  
de lart se meut par soy mesmes et qert in-  
strumens cōuenables pour venir a la fin.  
Et selon ceste maniere les moteurs des  
cieulx sôt plus efficaceux mouuās les for-  
mes a influer en leur matiere quilz me-  
uent par le mouuement des estoilles q du  
ciel que lame nest pour influer telles for-  
mes au corps q est toinct a elle / car ces for-  
mes cōtenāns les matieres des choses en-  
gendrables et corōpables sont prouues  
par plusieurs effectz tāt en pierres cōe es  
plātes pource q plusieurs effectz sôt prins  
par experitēces es pierres et es plātes ou  
les philosophes / q aussi les enchāteurs se  
estudient q en font merueilles. Et ne sont  
pas ces oeuvres des elemens cōponans /  
ne la cōpositiō de herbe selon soy atncots  
sôt des formes selon ce q̄lles sôt influencees  
des intelligēces q substances separees / q si  
cōme chānsce la matiere ne fait riēs par  
soy : mais elle souffre tout. Et ny a es plā-  
tes foruēllemēt que troys choses / car les  
formes q sont en elles / ou elle sont cōple-  
tionnelles ou celestiēnes ou animees de  
lame Vegetatiue q est en elles : car la for-

me cōple ptonnelle est en elles absolue & cōparer dont la absolue est cōme chaleur/froid-  
 deur/humeur/ & secheresse. Et sōt ces choses  
 absolues variées selō deux choses qui  
 sōt es plâtes. L'une se est la quantité de le-  
 mēt cōposant selō la vertu : car l'une plâte  
 est pl<sup>9</sup> chaulde/ & l'autre pl<sup>9</sup> froide : & la uere  
 selon la nature du lieu ou elle est et croist/  
 car les plâtes ont la qualité des lieux ou  
 elles croissent. Et selō la diuersité des cli-  
 matz l'actiō des qualitez des plâtes est va-  
 rier. Les plâtes sōt enracinées en terre/ &  
 pource ont elles pl<sup>9</sup> de la qualité du lieu q̄  
 les choses q̄ se meuuent de place en autre.  
 Et cōbien q̄ les choses numerables sōt en  
 terre & nō mouuables de elles mesmes  
 toutesfoies elles sōt dures/ & ne traitēt poit  
 a elles les humeurs des lieux ou elles sōt  
 & pource elles ne acquerent pas tant des  
 proprietez de leurs lieux cōme les plâtes  
 q̄ sōt p̄m̄ieremēt molles/ & p̄ especial les  
 herbes : car elles succēt leur nourriture du  
 lieu cōe de leur v̄tre. Ces mesmes quali-  
 tez sont cōparées & sont aguisees et fortifi-  
 fies & aussi bzisees et affoiblies / car la  
 chaleur est aguisee pour la vertu de seche-  
 resse qui a la seigneurie. Mais la chaleur  
 est bzisee par la seigneurie de leau. Et de  
 ce v̄lēt q̄ aucunesfoies deux plâtes ont pas-  
 seilles chaleurs selō leur essence & si sōt va-  
 riées en leurs actiōs / pource q̄ la chaleur  
 de l'une est ague & l'autre est bzisee. Et de  
 ce v̄lēt aussi q̄ l'une oeuvre pl<sup>9</sup> fort en par-  
 fond/ & l'autre oeuvre pl<sup>9</sup> fort en la sup̄fi-  
 ce/ cest adire par dehors s̄s entrer en par-  
 fond/ car la chaleur qui est en subtile moi-  
 steur tresp̄ce pl<sup>9</sup> fort en parfond/ & si tiēt  
 & assemble la sa vertu & la chaleur q̄ se tiēt  
 en gros sec est parauēture pl<sup>9</sup> forte/et tou-  
 tesfoies elle ne tresp̄cera point/ & si nouues  
 ra fors en la sup̄fice de la terre par dehors  
 pource que grosse secheresse ne peut tresp̄-

percer. En ceste maniere est comparee froi-  
 dure a sec et moiste/ car combien que toute  
 qualite active soit fortifiée en grosse sub-  
 stance depuis q̄lle l'aura receue / toutesfoies  
 sa grosseur empesche la penetratiō/ & pour  
 ce celle oeuvre moins en autre q̄ a menbre  
 ou pareille qui est en substance subtile. Et  
 encores la qualite active qui est en la sub-  
 stance subtile combien qu'elle soit parauē-  
 ture plus grande q̄ celle qui est en la grosse  
 substance toutesfoies elle ne passera pas  
 son operation pource quelle euapora au  
 subtil moiste ou elle est auant q̄lle y ac-  
 plisse son actiō pource que la seche ouures  
 ra plus longuement/et que la qualite acti-  
 ue sera retenue par la grosse.

**Des tardins** i de leur labourage  
 en commun. Chap. ij.



Un general no<sup>9</sup> parlerons des  
 tardis/ car ilz desirēt aer fr̄c  
 et atrēpe ou pres q̄ atrēpe. Et  
 peut apparoir par ce que es  
 lieu de trop grand chaleur ou trop secz les  
 herbes si viennent a perdition ou peu sen-  
 fault q̄ ne leur aide d'aucune rae ou moi-  
 steur ou si il ny vient abondance de pluies.  
 Et aussi voyons no<sup>9</sup> q̄ tēps & lieu de mo-  
 tel froid les pert & destruit. Et si voyons  
 q̄lles ne sōt de q̄lq̄ pūffit es lieux ombra-  
 ges. Elles veulēt terre moyēnemēt delice  
 et moiste et mieulx q̄ seche/ car crope et ar-  
 gille sont contraires aux herbes et canes-  
 m̄es aux tardins et aux laboureurs. Et  
 les herbes qui sōt mises en terre trop dis-  
 soule si sont tresbelles au commencement  
 de printemps / mais elles sechent en este.  
**Les tardins** desirēt ruisseau/ d'eaue  
 pres deulx/ affin que quand mestier en est  
 on pūst faire venir de leau es foussez et  
 les arroiser. Et qui ne peut auoir ruis-  
 sel si ait fontaine/puis/ou piscine q̄ pūst ser-  
 uir aux tardins en lieu de ruis-  
 sel : & qui ne

pourra auoir aucune des choses dessusdictes/si y face lon plusieurs petites fosses ou leau des pluies soit retenue par aucun temps. Paladius dit noblement que le tardin qui est au ciel delemet & feru / et couru de humeur de fontaine il est prest & franc / et ne requiert quelcunque art ou discipline de semer. Apres tardins reherent tresgrasse terre / & pource on doit auoir tousiours ou plus hault du tardin ung sumier duquel le tus luy descende par nature pour le faire plantureux / & qd icelluy sumier chue des espaces du tardin soyent engreffeés une fois lan quant on le deura semer ou planter. Et doit estre le tardin pres de la maisn / mais loing de lair pource q la poulbre perche les feuilles des herbes et leur est contraire et les seche. Le lieu est bon ou la terre senclisne aucunement en maniere descendant si que leau y puisse auoir son cours par especes determinees. Si lo a grand espace de terre pour tardins on diuisera les parties par telle maniere q celle ou lon semera en automne sera fouye en printemps et celle q lon semera en printemps sera fouye en automne si q chascune terre fouye ait le benefice du froid & du chaud : et q elle en soit culte. Et est bon que en lieux moistes ou on deura semer en printemps q lon face enuie la fin de nouëbre plusieurs fosses cauez ou decouure l'humeur superflue des aires au temps des semailles / affin q le lieu soit plus meurement emply es fosses d'icelles semences. Et si on a defaut de terre en quelque temps de lan quand la terre sera trouuee egale entre humeur & secheresse / on la peult fouyr / temuer / fossoyer / et tantost semer. Mais si elle est crebide engreffe les choses semees en receuoir greigneur acroissement. Et aussi que le fouyissement & labourage soit fait profond a la premiere fois & gros d'ung grand & fort instrumet & q la soit espandu du fies

et puis apres on le fouyra a boues menuellement / tant come lon pourra on meslera la terre et le fies ensemble / & tellement q tout soit mys en poulbre : & quant il sera temps de semer lo sera aires de cinq piez / & car lorsques come lon bouldra sur les sillons on gettera la semence / et puis apres on la couurera de la terre delire au ratel. Et si il y a grosse terre & dure on la cassera / & apres on couurira ces aires d fies / & p especial celles q lon semera en puer : car par ce la terre sera engreffe & deffendue la semence du froid. Et les herbes qui auroit este arrachees ou lair sera faicte cde laitues / bettes / boursches / choulz / et les semblables pourroient estre replantees autour des fosses des aires : affin q on en ait au carisme ensuyuant & si ne pecheront riens / & en pourra lon garder assez pour auoir des semences. Et eussi peult on semer es tardins plusieurs herbes tous les temps de lan quant lair & la terre / & la science de l'homme se entreaccorderont & q il ny aura point de discord. Mais toutesfoys les principales semailles sont en deux temps & saisons. L'une en printemps cest assauoir en feurier ou en mars. Et lautre en automne / cest assauoir en septeibre ou en octobre par telle maniere q es lieux froids la semence soit faicte plus meure / et celle de printemps plus tard. Et en chaudes contrées que celle dautomne soit faicte plus tard et celle de printemps plus meure. Mais on doit scauoir q en lieux attrepezet chauds la semence du printemps est meilleure de estre faicte en la fin de nouëbre ou au commencement de decembre q elle ne seroit faicte en feurier ou en mars combien que les semences ne doiuent point getter iusques au mois de feurier : car les herbes en seront plus meures en carisme / & les pozeaulx / & oignons en seront plus tost transplantez. On peult a prouffit semer les herbes ensemble & des-

seurer. Car qui les semera ensemble on les pourra arracher quand elles seront bones/et trāsplāter ailleurs cōe choulz/ pozeaulx/ et oignons. Et de celles q̄ lon ne trāsplātera point on oſtera pinteremēt arroches/ et espinoches q̄ ne durent pas longuemēt es iardins/ & demourrōt les bettes/ persin et sarriete/ & aucuns choulz/ & laitues/ et fenoil. Et les aucunes quand elles seront plus cleres serōt sarclées/ affin q̄ elles bien gñent a parſaite croiſſance: & les herbes q̄ ne se trāsplātent point doũt eſtre cler semées/ & celles q̄ sont a trāsplāter doũt eſtre semées plus espesses. Et deuous scauoir q̄ la ou on doit planter pozeaulx/ oignons/ choulz/ fazeaulx/ mil/ pānic/ courges/ concōbres/ melons/ & citruls peuent eſtre semées es moys de decēbre/ iāuer/ et feurier/ toutes herbes q̄ sont drees auant q̄ lon seme les autres ou plante: cōme sont arroches/ espinoches/ laitues/ choulz/ polette/ et leurs semblables. Et doit on bien aduiser q̄ les semées que lon veult semer ne soyēt point corōpurs/ & pource doit on eſlire semences q̄ facent farine blanche et les plus pesans grasses & grosses & dcelles sōt les meilleures celles dūgan. Touſſois il aduēt aucunes fois q̄ combien q̄ les semences soyent tresdōnes si ne bienment elles pas a prouffit par aucun empeschement des corps du ciel. Et pource est bō aucunes fois de semer ensemble diuerses semences/ affin q̄ si le temps est contraire a aucunes dcelles que le champ ne demeure pas tout nud. Car combien q̄ les plantes empeschēt aucunes fois lūne lautre cōme dit est au sechōd liure toutesſois nous voyons souuēt les herbes diuerses venir ensemble et croistre cōme lon voit es prez et en plusieurs autres lieux. Et nauient pas souuēt que nature face seulement herbe dune espee quand elle est laissée en son

mouuemēt naturel. Si la deuōs ensuyuite a noz pouoirs cōe la ſaige maiſtreſſe. Et aussi nous deuons ſcauoir quil ſaict bon semer toutes herbes quand la lune est en croiſſant pour la raiſon deſſuſdicte au sechōd liure. Et aduēt souuēt q̄ ce q̄ lon seme au decours de la lune ne diēt point a prouffit. On doit trāsplāter les herbes en terre qui ſoit bien labourée & bien ſouye & la on ſaict bñg trou dūng pel/ ou en autres par ſoy ou plusieurs dcelles etour les autres des herbes q̄ auront eſte nouuellement semées. On peult bien trāsplāter toutes herbes excepte espinoches/ arroches/ et anet. Et en tout tēps q̄ les plantes seront bñg peu creues/ & que la terre ne ſera pas trop ſeche cōbien quelle ne ſoit pas molle ainſi q̄ plusieurs le requērent. On les trāsplante affin que la ſauoir des herbes ſoit muer en meilleure & ſoit aſſrāchie/ & q̄ celles qui auront eſte semées trop espesses et dures ſoient trāsplātées pl⁹ au large/ affin que on les puiſt ſarcler/ et q̄ elles croiſſent mieulx & pl⁹ haute/ & plus au large. Et ſi neſt point de neceſſite de mettre ſiēs aux racines quand on les trāsplāte/ mais a aucunes il eſt bon de trācher les ſōmetz des racines cōe il appa au traicte de chaſcūe herbe. Et les doit on ſarcler/ toutesſois q̄ herbes nuyſans y ſutūlēt/ & les doit on oſter tāt a linſtrumēt de fer cōe aux mains/ affin q̄ elles noſtēt la nourriture aux meilleures herbes/ & les doit on ſer ſouyr tant pour le pots de la terre cōme pour leſgout de leau & po⁹ le deſoulemēt des piedz des gens dōt la terre ſendurciſt. Mais lō doit ſcauoir q̄ quand la terre eſt trop molle on ne la doit point toucher/ mais ſi elle eſt trop ſeche cōbie q̄lle ne ſe puiſt pas trop aſſerment remouoir/ toutesſois doit on reſouiller les herbes au ſarclōit/ & eſt tresprouffitāble aux iardins. Plusieurs induenitā



adulèment aux tardins nous sommes cō-  
 traints de faire tardin en terre cropeuse et  
 trop ferme & la est prouffit de mesler du sa-  
 bion & du siès largemēt ou lūg ou l'autre/  
 & q̄ la terre soit tres souuēt remuee. Et au-  
 cunes fois la terre est si remuee & ramenee  
 en pouldre q̄ l'humour sen va legeremēt et  
 q̄ le tardin est tout sec en tēps de se / & lors  
 il est bon dy mesier siès & crope si on ne le  
 peut legeremēt arrouser ou q̄ il ny pleue  
 par long temps. Et si le tardin est du tout  
 trop plain deau on le doit cētendre de grās  
 fossez & aussi que par le tardin en ait dau-  
 cuns parquoy l'humour superflue decoure  
 et descende aux parties dernieres dētour.  
 Et si il est trop sec & trop arde on ne le doit  
 point cētendre de fossez pource q̄ ilz attraiēt  
 l'humour: mais on le doit labourer deuy  
 piedz en parfond pource que tel labourage  
 oubte & a en negligence secheresse/et q̄ on  
 les arrouse au tēps des gretgneurs cha-  
 leurs/ & q̄ lon dōne ombre aux ieunes plā-  
 tes/ & que lon couure en fort puer les nou-  
 uelles semences gettees affin que elles ne  
 soient pas corōpues par le froid. Cōtre la  
 rougeur & nyules on doit mettre pailles &  
 herpoyures par le tardin en diuers lieux &  
 quād on voit venir le sū. rougeur & nyules  
 ardoir tout ensēble. Cōtre les limacōs on  
 doit auoir cueilleurs qui les cueillent et  
 osterōt. Et cōtre les formts si ilz sont au  
 tardin/ & q̄ ilz apēt aucuns troux ou repa-  
 res on mettra au trou le cuer d'une chau-  
 ue souris si cōme dit Paladius ou q̄ lon y  
 mette de l'ortgan & du souffre broiez ensē-  
 ble. Et si ilz yssent hors on cētendra toute  
 l'espace du tardin entour de cētendre ou de la  
 blācheur de croie & q̄ y fera vne ligne d'huī  
 le ilz ny oseront passer iusq̄s a ce q̄lle soit  
 seche. C'est fort a faire/mats il est puffed-  
 ble aux arbres ou sont les formts. Et cō-  
 tre les hennetōs on mouillera les semēces

q̄ lon voudra semer en tus de lombarde  
 ou de sang de hennetōs ou q̄ on face cueillir  
 lesdictz hennetōs par enfās aux mains  
 & les tuer quād ilz greuent le tardin. On  
 doit semer chiches entre les choulz pour  
 plusieurs signes & merueilles/affin q̄ les  
 choulz greuez nēgēdēt pas les bestes ou  
 cue des cauerne & troux des choulz. On  
 doit semer toutes les semēces seches & nes-  
 tes en diuers lieux par especial entre les  
 choulz. Contre les souris & les taupes il  
 est expedient q̄ lō ait es tardins gracieuses  
 mōstelles & priuers. Aucuns estoupēt leurs  
 pruis de crope & de tus de concōbre aigre &  
 sauage & les autres osēt le trou en soups  
 sāt iusq̄s a la terre ferme/ & puis si metēt  
 a l'enctee du trou a la terre ferme caue/ et  
 puis quād la beste fault hors ilz l'ocient.  
 On doit q̄ toutes semēces de chāps & de tar-  
 dins sōt gardées & defendues de toutes be-  
 stes mōstres & empeschemens si lon tēpe  
 icelles semēces en tus de cōcōbre sauage  
 et de eruque. On cueille aucunes herbes  
 pour manger en les taillant au cotel d'ing  
 peu dessus terre et de plusieurs on cueille  
 seulement les fucilles quand elles sont des-  
 nues a leur deue croissance cōme sont bet-  
 tes/bourrachēs/choulz & pfin. Mais en  
 puer on cueille & trence tous les choulz.  
 Et de toutes ces herbes exceptees le per-  
 sin le fenoll & la sauge/ & aucunes autres si  
 lō coupe souuēt leurs tiges quād elles sōt  
 nees ou creues elles en demeurent plus  
 longuement en verdure & ne semenceront  
 point. Mais toutteffois pour medictnes il  
 les cōtinent cueillir puis q̄ elles sont entie-  
 rement cōmencees a croistre a inst quelles  
 dotuēt auant q̄ les fleurs en apperēt chā-  
 ger leurs couleurs/ & q̄elles chēne dōt les  
 semēces sōt aps cueillies / & ny a point de  
 terme pfin/ & lors on seche leur aquosite &  
 humeur & ce q̄elles ont de cru. On doit



prẽdre & ôter les racines quãd les fuettes  
sont cheues / et doit on cueillir les fleurs  
quãd elles s'entieremẽt ouuertes & auãt  
q'elles cheët ou sechent. Et doit estre l'herbe  
cueillie quand elle est venue a son entiere  
pfectiõ. Des fructz les aucuns s'ont cueilliz  
quãt leur accõplissement est fine & auãt q'iz  
s'ont prestz de cheoir / & sont les meilleurs  
ceulx q' s'ont cueilliz au decours de la lune &  
sont plus gardables q' ceulx q' s'ont cueilliz  
en croissant / & aussi s'ont meilleurs ceulx q'  
sont cueilliz par clers tẽps & net q' ceulx qui  
s'ont cueilliz en tẽps moiste & pres de pluye.  
Les feulctz sauuaiges s'ont plus fors q' les  
frãces / & sont comunemẽt mẽbres. Et des  
sauuaiges ceulx des montaignes q' s'ont en  
lieux ventreux & pl' sauuaiges s'ont les plus  
fors / & aussi ceulx q' sont pl' teintz en cou-  
leur & de saueur plus apparente & de plus  
forte odeur s'ont les pl' puissans en leurs  
especes. Et deus scauoir q' la vertu des  
herbes affoiblie moult ap's deuy ans ou  
trois. Les herbes fleurs & semẽce dotuẽt  
estre gardees en lieux secs & obscurs / & doi-  
uent estre mises en sachetz ou vassaulx  
bien estroitz pource que elles s'gardent  
mieulx / et que leur odeur et vertu ne se  
epaïsse / & par especial les fleurs: mais les  
racines se gardẽt mieulx en destte sablõ ou  
grauois si ce ne s'ont racines q' se gardẽt se-  
ches pource q'elles se garderont mieulx en  
lieu sec et obscur. Et les semences des ol-  
gones ciboules et pozeaulx se garderont  
mieulx en leurs escozes q' autrement.

De ail.

Chap. liij.



Il doit estre plãte au mays de  
nouẽbre en terre tresblãche et  
en fosse tresbiẽ remuee & sans  
fiens cõbien q'iz viengnẽt biẽ  
en terre fumer. Mais on le peult semer en  
septẽbre & octobre & mieulx encores en fe-  
urier & en mars: et en lieux chaulx en des-

cembre. Et si on les laisse en terre quãd ilz  
sont meurs leurs racines en s'ont renouue-  
lees & aussi leurs fuettes en s'ont semẽce lã-  
ner ensuluãt q' lon peult semer apres / & en  
viennẽt les aulx que lon plante par autres  
loing l'ung de l'autre d'une paulme. Et si en  
peult on mettre en autres auez des herbes  
deuy ou trops renges en chũne altre. On  
les doit sarcler biẽ souuẽt affin q' les chefs  
viennẽt mieulx & croiscẽt & q' leur veult fai-  
re auoir grãd resse il conuient chaucher la  
terre vng petite loing d'ot ilz cõmencerõ: a  
saillir affin q' leur ius retourne a eulx en  
terre. On les doit cueillir quand leur tige  
ne se peult pl' soustenir au deffault de la  
lune & en clers tẽps. On dit q' on les doit se-  
mer quãd la lune est soubz terre & aussi si  
on les attache quãd la lune est soubz terre  
ilz ne flatterõ ne puitõ poir. Il se gardẽt  
bien en pailles ou pendus a la fumer a la  
cheminee. Cail est chault & sec au milieu  
du quart degre. Il a vertu desolutive & r-  
suptue & boute hors le vent. Cõtre mor-  
sures de ventmeuses bestes prenez des  
aulx & les broyez & emplastrez dessus le ius  
des aulx mague et boute hors le vent et  
pource est ail appelle le triacle des vilais.  
Cõtre les vers pnez des aulx & vng peu  
de polure du persin & du ius de mente & de  
vin aigre / & en faictes saulce / & en mãgez  
auez chair ou pain. Pour ouurer les boires  
du foye / & les pũltz de lozine on fera saul-  
ce de vin & de ius de herbes diuretiques / &  
les donnera lon au patient. Cõtre stran-  
gurie & empeschement de vrine & dissenterie  
& douleur de botaulx pnez aulx & les cul-  
sez en vin & huile et en faictes emplastre &  
le mettez sur la pennillere & sur la verge &  
les mẽbres dolozeux. Lail nũst a vser po-  
ur q' il seche & nuist a tout le corps q' en vse  
trop / car il engendrez meselerie et apople-  
xie & alienation de sens & de pensee & plu-

steurs autres maladies. Aucēne dit que  
lail cūte esclartist la Voiz et la gorge/ et si  
aide cōtre Vieille toux & pte les douleurs  
du pls de froide cause. Isaac dit q̄l donne  
petite nourriture & nuist aux coleriq̄s & a  
ceulx q̄ ont chaleur naturelle et fait bien  
vīner les naturellemēt froīdz et moīstes  
& fait le vētre mol & aussi fait le cōtraire  
à ceulx q̄ sont secs de nature/ mais ceulx  
qui veulent escheuer la nuisance de leur  
chaleur si les cuisent deux fois en eaue et  
puis les confisent en vin aigre.

**De arroche. Chap. iiii.**



Arroche doit estre semee en fe-  
urier/mars ou avril/ & es au-  
tres moys iusq̄s en automne si  
on les peult arrouser/ et ne les  
doit on point trāplanter. Aucuns les se-  
ment en decēbre en terre labourée & blē su-  
mee & viennent mieulx quād elles ne sōt  
pas semees espesses. On peult semer arro-  
che a par soy en ses atres/ & aussi avec au-  
tres herbes/ & la doit on souuēt arracher  
a q̄lque fer quād elle ne cesse de getter/ et si  
deult estre souuēt arrosee quād le tēps est  
sec/ & peult on garder la semēce bōne iusq̄s  
a quatre ans. Arroche est froīde au p̄mier  
degre & moīste au secōd. Elle nourrist peu  
et est sa liqueur pletne de eaue/ et si est tost  
hors du vētre/ car elle lasche. Qui en fait  
emplastre sur apostume chaulde elle la res-  
froīdist tātost & guertist. La semēce est mō-  
dificatiue & collatiue/ & pōce elle est bōne  
a ceulx q̄ ont launice de opilation de foye &  
la dōne en buirage avec deux drachmes  
de miel & de eaue chaulde. Le vomissement  
colerique en est tost esmeu & appelle.

**De ants. Chap. v.**



Ants destre terre bīe remuee &  
bīe soupe labourée & grasse/ &  
vīet tresbīe & le fume & arro-  
se. On le seme en feurier & en

mars p soy ou avec autres herbes. Ants  
est chauld & sec au secōd degre/ & est appelle  
en autre maniere cōmīn & fenoit rosmarin  
& est la semēce dune herbe laq̄lle est aīst ap-  
peller. Il a vertu degastāt & dissoluāt. Et  
le peult on garder en vertu p quatre ans.  
Qui laue sa face de son eaue elle esclartist &  
aussi fait q̄ en prend & vse p mesure/ mais  
q̄ en vse trop il launist la face. Cōtre vētro-  
litez & indigestiōs & amerement router on  
dōne vin ou ants aura este cūte & fenoit et  
mastie ou on dōne de le's pouldres en vīe  
de avec pouldre de canelle. Et adoulist ce  
q̄ dit est douleur de boyaulx q̄ vīet de froī-  
dure. Cōtre le vīce de la marris cause de  
froīdure on dōne la decoctiō de ants avec  
trifere grāde. Cōtre opilation de foye on  
dōne decoctiō de ants avec autres herbes  
dīuresques. Contre luyeur et tainture  
par fect de cop/ & par espectral quād elle est  
en la face ou chef/ et entour les yeulx on  
broyeta ants avec cōmīn & les fondera lon  
en cite/ et puis les mettra lon dessus. La  
pouldre de ants prinse en vīade ou en bu-  
irage vauld pour accroissement de lact & de  
semēce a hōme/ & se fait ce en ouurant les  
cōbutes du lact et de la semence.

**De anet. Chap. vi.**



Anet destre cōmune terre & iā  
dīns/ & le seme lō en feurier et  
en mars et en iūen doulx en  
septeēbre & en octōbre/ et aussi  
en decēbre par soy & avec autres herbes.  
Il porte tout estat du ciel/ mais le tiebe et  
atrempe luy est le meilleur. On le doit se-  
mer cler et arrouser quād il a deffault de  
pluye. Aucuns ne curuerēt point la semē-  
ce & dient q̄lle ne peult estre touchée de q̄l-  
conque incōueniēt. Anet est chauld & sec  
au secōd degre. La semēce vauld moult en  
medicīne et puis la racine fresche et nou-  
uelle/ car la Vieille ne vauld riens. La ses-

mece peult estre garbe p' tropz ans/ mais elle vault mieulx q' la renouuelle chascun an. La decoction en vault a strangurie et empeschement de vriner q' a diffinire/et si multiplie le lait aux femmes. Contre la douleur d'la marie on doit bouillir en vin foisselles d'anet/ q' les eplastrer dessus. La semence de anet dissoulue decoctee q' en fleurs q' bosses q' aussi soit les racineulx. Aussi la semence en purge q' nettoie le ventre de pourstures d'humours. Anet de sa propre te oste le sanglot q' vient de grand repletio/ q' si on lart ou brusle il est chaulx sec au .iiij. degre/ q' vault contre playes pourries/et de long temps q' soit dedens le corps ou dedens le ventre. Aut. ene dit q' lacousumace de vser longuement de anet si affoiblist la veue.

De ache.

Chap. viij.



Ache doit estre semee en avril/ q' en may/ mais on la peult bien semer en feurier q' en mars/et en q'conq' lieu q'le soit semee elle multiplie/ mais elle reult mieulx es lieux ou ont este les vielles semences/ et y multiplie mieulx q' en autres lieux nouveaulx. Ache est de deux manieres: car lune est frache q' lautre sauualge/ q' de la frache lune est de tardin et lautre aquatique. Ache de tardin est chaulde au commencement du troisieme degre et seche au milieu/ et pource prinse cuite ou crue elle ouvre les pores des opillations q' fait bien vriner q' si restraint le ventre. Ache de sa proprete dissoulue la constipation des meembres q' fait voye aux humeurs/ q' les attire en lestomac et a la nature des semences par auant q' au chef/ q' pource elle nuist a ceulx q' cheent de pillee q' a femmes grosses q' si fait vomir. Le vin ou ache est contre guerist des torcions du ventre qui viennent de ventosite. La semence est de la greigneur vertu/et puis la racine et les herbes. Ache deau est appellee lache

des renouilles pource q'le croist es eues ou les renouilles demeurent ou pource q'le prouffite et ayde aux reins. Elle est vng peu chaulde/ q' pource elle est plus digerabile q' couenable a ceulx q' soit chaulx de nature. Qui en fait emplastre avec mye de pain/ et le met sur lestomac il oste la chaleur q' en assouage lardeur. Ache sauualge est appellee ache de ris pource q' elle purge les humeurs melancoliques dont est engendree tristesse. Ache de ris cuite en vin ou en eau dissoulue strangurie q' diffinire en est guerite. La fumee d'elle receue par des soubz fait venir aux femmes leurs temps. Aussi fait q' en met le tus par dessous. Et deus scauoir q' ache de ris ne doit point estre prinse par la bouche: car on la trouue en plusieurs lieux si forte q' si behemete q' si on la prenoit elle seroit cause de mort.

De alupne.

Chap. viij.



Alupne est chaulde au premier degre q' seche au second. Elle a deux vertus contraires et assauoir laxative q' restrictive. La premiere est de chaleur q' d'adertume/et la seconde est de portice grosseur q' substance q' pource on ne la doit point donner si la matiere n'est auant digeree/ q' la doit on cueillir en may q' la secher en soubz. Contre les vers qui soit es botaulx on donnera alupne avec pouldre de centoite ou persiquiere ou noyaux de pesche ou les fucilles. Qui voudra faire venir le temps aux femmes on donnera le tus par le pessere. Qui face suppositoire par deuant de alupne de ache et d'armoise cuites en huile. Contre pureesse vault le tus d'alupne avec miel et eau chaulde. Contre vne suffocation qui vient d' manger chapignons on donnera le tus d'alupne avec vin aigre et eau chaulde. Contre la durese de la rate alupne cuite soit eplastree sur le coste. Contre douleur q'

luyeur / cest adire tatincture de cop on fera  
ving emplastre de tus dalupne et de pou-  
dre de cominth et de miel. Cote les vers  
des oreilles on gitera le tus dalupne de-  
dang: tus dalupne bru clarifie la veue et  
mis es peulx il oste la rougeur et le dzap.  
Le tus dalupne garde et deffend lures et  
draps et par spectral des vers et si garde de  
corruption parchemin et encre.

De armoise. Chap. ix.



Armoise est chaulde et seche au  
ti. degre / et valent mieulx les  
fucilles en medicine que la racine  
et si valent mieulx vres que seches.  
On l'appelle la mere des herbes. Elle vult  
au femmes que ne pevent concevoir pour cause  
de froidure. Et si cestoit pour cause de cha-  
leur elle les greucroist / ce peult estre ap-  
perceu par la copiepiu de la femme si elle est  
mesgre ou grasse / et donnera lon la poulbre  
de armoise avec la poulbre de bistorte et de  
noiz mellees cōfitres en miel ou en sirop  
simple en maniere de electuaire / et que on  
face baigner la femme en eau ou armoise  
se ait este bien cuit / ou que on luy frote les  
partes debas de telle eau / ou que lon luy face  
suppositoire de armoise et de huile com-  
mune. Pour faire venir le temps aux fem-  
mes on fera pessere de tus darmoise cote  
renasme de froide cause le malade recevra  
la fumee par auail / et lherbe chaulde sera  
mise sur une pierre chaulde / et ce fait le  
malade se asserra par dessus.

De aristologie. Chap. x.



Aristologie est de deux manie-  
res / L'une est longue et l'autre  
est rōde. Chascune de ces deux  
est chaulde et seche au second de-  
gre et met ainssi elle est seche au tiers de-  
gre. La racine vult mieulx en medicine que  
lherbe. On la cueille en auidne et la seche  
lon. Elle se garde pendant deux ans en grant vres

tu. Les fuellies avec les fleurs ont vertu  
de dissoudre et de bouter hors vent et les  
peult on garder pendant deux ans. Cote vent  
et bestes en uentines on donnera la poulbre  
d'aristologie avec tus de miel. La poulbre  
d'aristologie corrode et ronge la chair en  
place et en fistule. Pour bouter hors du  
corps le fruit mort on cuit la racine d'ar-  
istologie en vin et en huile et se oindra lo et la  
uerre et estuera emps les cuitesses. La poul-  
bre d'aristologie meslee avec vin algre net-  
toye tresbien le cuir de rogne de gratelle et  
dordure. Albert dit quelle a merueilleuse  
vertu de attirer espines et autres choses  
fichees en la chair. Et autel en dit Aulce-  
ne et si dit quelle nettoye lordure des oreilles  
et conforte loye quand on le met debens avec  
miel et desend la bourbe et lordure / et espe-  
cial es oreilles et si lon sen oint sur la rate  
avec vin algre elle ayde moult grandement.  
Et est la rōde aristologie la meilleure et la  
plus vertueuse en tous cas.

De aurose. Chap. xi.

Aurose est une herbe chaulde et mol-  
le au premier degre. Elle est subaltia-  
tive et tressouue le plaistre que en est fait des-  
fend la tractio des matieres aux membres.  
Elle brise la pierre es reins et si fait ve-  
nir le temps aux femmes quand elles se steent  
en la decortio de elle et si leur ayde contre les  
escorcheures et bouter hors la seordine del  
fuit et aussi fait yffir le fruit et si raffable  
la bouche de la marie de la femme et si lous-  
ure et la durete que la boye ou que la mie p des-  
soubz en maniere de plaistre. On en pult  
boute jusques au pesant de cinq onces ou se-  
lon l'autre exemple jusques cinq dragmes.

De affodilles. Chap. xij.



Affodilles et cet chef et albu-  
ce li soit tout vng et soit chauldes  
et seches au second degre. Les  
fuellies soient seblables a fuellies

les de poulaulx. La racine en est bonne en médecine & meilleure que l'herbe & si vaulx mieulx verte q̄ sèche. On treuve es racines testes en maniere de gentioires d'homme ou de bestes massles ou d'oyseaulx. As fobilles ont vertu diuretiq̄/attractiue/disolutive & cōsumptiue et valēt a ce a quoy vaulx anet & en telle maniere. Elles valēt aussi cōtre taches & contre tous vices des yeulx en ceste maniere. Prenez demie once de saffren & vne once d'mierrre/ & les bouilliez en demie liure de bon vin rouge & demie liure de ius de affobilles iusq̄ a la cōsumption de la moitié ou q̄ on les mette au soleil en vng baissel darain par cār de tous q̄ ilz reuleignent a la moitié. Le q̄ dit est prouffite tres merueilleusement & en oint les yeulx comme de coltre.

De aceteuse autrement dicte ozelle.

Chap. viij.

**A**ceteuse est froide & sèche au second degre & p̄ a en elle siccite & si surmōte la cole. L'humeur d'elle est bōne & la racine d'elle avec vin aigre vaulx cōtre rage & ordure de cuir & cōtre gratelle & escorcheure de nostreur. On en fait emplastre au p̄scrocles & dit lō q̄lle a telle vertu q̄ si on la porte p̄due a sō col q̄lle aide. Qui la cuit en eau & sen laue elle vaulx au cuir & se demēgeu & aussi est elle merueilleusement bōne & la met en son baing & si la māgeu sō boulliers & p̄ grād desir & bon appetit.

Des bettes.

Chap. viiij.



**B**ettes veulent terre tresgrosse moiste & bien remuee & tresbien fumee pour prouffiter. On les seme p̄premiēt au mois de decembre pour māger & es mois de ianvier feurier & mars lōbien q̄ on les puit b̄t semer en tous tēps en terre conuenable et si elles v̄ttenne trop espesses on les peult transplanter ailleurs quand elles seront

creues cōme de quatre ou de cinq fuellles & mettre au p̄ racines vng peu de fies nouuel. Et si on les trouue es lieux ou on ait arrache les herbes & remue la terre on les peult transplanter entour autres herbes & es fosses denutro. Et si les peult on semer en aires ou il y aura mellons & courges ou courges quād ilz cōmencerōt a effez d̄re leurs raineaulx pose q̄l y ait des oignons ou non qui demourront quand on aura leue & cueilly les mellons citrues & courges. On les doit souuēt sarcler & netoyer des autres herbes si elles sōt mises seules en aires. Les bettes dont lon veult auoir semēce serōt tresbōnes q̄ les semra en aoust/ & puis q̄ on les trāsplāte par fosses en lardins ou en aires/ & par aisi elles appoxterōt tresnobles & bonnes semēces. Et deuds scauoir q̄ de vne mesme semēce v̄tēt b̄en nobles bettes q̄ ne sont point de semēce le p̄mier an/ mais seulement en l'annee p̄rouchatne ensuiuant. Et doiuēt estre telles bettes mangees. Et si en v̄ient aucunes moins nobles q̄ le premier an se lieuent en souche & sont semēce. Et quand elles sont semence elles sont dissipées & les doit on oster/ car elles ne valent riens. On les peult semer yeulx & avec autres herbes ensemble/ & quand les autres herbes serōt ostées on sarclera les bettes & sen garde la semēce par quatre ans. Bettes sont froides & moistes au tiers degre. Elles engēdrēt bōne nourriture en l'estomac/ & si amoistiffēt le v̄tre / & sōt bōnes a gēs secs p̄ nature ou q̄ p̄ accidēt sont eschaufez ilz estatgnēt la soif. Les bettes nettoient les ozdures du corps et du chef/ et les taches de la face & si rappareillent & gardēt les cheueulx de la teste. Elles nourrissent mauualles humeurs qui les māgeu trop souuēt cōme dit Dioscorides. Aristote dit que lon peult bien enter vng genō darbre



sur la racine de la bette tout ainsi comme  
sur le choul/ & dit quil y peult croistre & de-  
vient grand arbr.

**De la bourrache. Chap. xv.**



**B**ourrache est semee en aoust &  
en septembre/ et par espectral en  
aueil/ & non pas bien en autre  
têps. On la peult transplanter  
pres q'en tous tēps de lan/ & la peult on se-  
mer seule en aires ou auerq's autres her-  
bes. On doit cueillir sa semence demye  
meure/ affin q'elle ne chee hors de sa cotte.  
On cueille l'herbe & la semēce tout ense-  
ble/ et les met on par trops tous en vng  
mōcel/ & q'elles prēgnēt la leur meute/ &  
puis on les esqueult sur vng drap/ et lors  
la semēce en chet cōst/ & autrement ne la  
petit on bōnemēt auoir. Elle se peult gar-  
der par deux ans. Bourrache est chaulde  
et moiste au p̄mier degre/ & de sa propriete  
elle engēdre l'yeffe & la boit en vīn: car elle  
cōforte grandement le cuer/ & pource elle  
vaut cōtre cardiaque passid. Aut la cuit  
en eue/ et la met avec miel ou sucre et la  
boit elle nettoye tresbiē les cōduts du pol-  
mon & de la gorge. Elle engēdre tresbō sāg/  
& pource elle vaut a ceulx q' sōt releuez de  
maladies/ & ceulx q' sicopēt aux cardiaqs  
& aux melēcolieuz q' la māgeu avec chatr  
ou cōfite avec sang. Cōtre sīncopē on dō-  
nera sirop de sō tus & de sucre. Cōtre car-  
diaq' on adoustera a icelluy sirop poulbre  
de los du cuer du cerf. Et contre tauntēe  
on en mangera souuēt de cuit avec chatr/  
et si vsera lon de son tus & de scartole.

**De basilicon. Chap. xvi.**

**B**asilicon cest adtre ozymon est chauld  
et sec au p̄mier degre/ & sont trops  
especes/ lūg si est ḡtrose/ & a menues fueil-  
les/ et est de la plus grand vertu. L'autre  
beneuentatū qui a larges fueilles/ & si y  
est le tiers qui les a moyēnes. Ceste her-

be a vertu de conforter pour sādōne odure  
et par ses qualitez. Elle a vertu de dissoul-  
dre/ de cōsumer/ de torcher et de nettoyer.  
La decoction d'elle avec eue rose vault cō-  
tre sīncopē & cardiaque/ & a ce vault le vīn  
ou elle aura este par vne nyct/ car tel vīn  
est moult p̄fortatif & souef flaitāt/ & vault  
a ces choses/ & a indigestiō/ & a flux de vī-  
tre de cause froide. Mais contre le flux  
vault souuerainemēt si l'herbe ou la semē-  
ce est cuit en eue de pluye avec vng peu  
de acarie/ & q' le patient la boiue: & si vault  
a nettoyer la maris des femmes/ & a fa-  
ire venir leur temps.

**De berhoine. Chap. xvij.**



**B**erhoine est chaulde & seche au  
quart degre. Ses fueilles bar-  
lent principallemēt en medice-  
ne vertes & seches. Pour la dou-  
leur du chē on fera gargarisme de la cou-  
leur de la decoction de berhoine avec flā-  
phtizagre & vīn atre. Cōtre la douleur de  
lestomac on prēdra la decoction et tūe da-  
luyne avec eue chaulde. Pour nettoyer  
la maris & apōer a poier on se esuiera  
de leue de sa decoctiō & sen lauera lon par  
deffoubz bien lōguemēt/ & prēdra lon vng  
suppositoire d'elle & vng electuaire confor-  
tatif de la poulbre de berhoine & de miel.

**De branque vrsine. Chap. xviii.**

**B**ranque vrsine est chaulde & moiste  
au p̄mier degre. Elle a vertu de amo-  
lir. Contre froides apostumes on la doit  
brōyer et mesier avec vīn oīct de poiz  
et mettre dessus. Contre le vice de la rate  
on fait oīgnemēt de ceste herbe biē brōyee  
avec huile et cire.

**De bistorie. Chap. xix.**



**B**istorie est la racine d'une herbe  
q' est ainsi appelée q' est froide &  
seche en deux ou trois degrez.  
Elle a vertu restrictiue/ cōfōr-

taclue et cōsolidatue. Cōtre vomissement de febleſſe ou de ardeur on cōſtra la poultice de biſſorte avec aubyn doeuf / & le cuitra lon ſur vne cutte / & puis ſoit dōner au patient. Contre diſſentere on le dōnera avec ius de plantain. Pour reſtraindre le rēps ſupflu aux ſēmes on les eſtuuera par deſſous et les baigne ta lon de leau ou ſera cuitte la racine & y mettra ſā de ſa poultice.

## Des courges.

Chap. xv.

**C**ourge demāde terre graſſe & biē labourée & biē fumée & moiſte on la plante en la fin d'auil & au cōmēcemēt de may loing a loig de troyſ ou quatre pieēz par telle maniere q̄ lon mettra les graines deux & deux & en parfond de troyſ doigtz en terre / & q̄ la gu ſoit par deſſus / mais auāt q̄ on les plante ilz doiēt eſtre trēpez en eau p̄ vne nuit / & puis apres lon plantera les graines q̄ prout au ſons & ſerōt gette ceulx q̄ ſtoterōt / et doit on meſler du ſiēs avec la terre ou ilz ſerōt plantez. Et ne les doit on point plāter en ſoſſes q̄ leau ne ſi aſſemble & eſtaigne le germe. Mais quād elles ſerōt nees & vng peu eſleuees ſur terre on les ſarclera & mettra lon de la terre entour. Et quād il ſera rēps on les arrouſera doucemēt & ſi elles ſont plātees en peu de terre remuer quād elles ſe prēdrōt a croiſtre on ſoupra toute la terre denutroin bien proſond afin q̄ les racines ſe puiſſent eſtēdre de tous coſtez / & quād elles ſerōt pceues on les couuere par deſſus du hault dung hōme en maniere dune ſigne afin q̄ les raiſneaulx ſueilluz ſotent mis par deſſus pour ſaire ōmbre. Et par deſſus les courges on mettra de l'herbe po: la chale: afin q̄lles croiſſēt miulx. Du q̄ vouldra on laiſſera aler les brāches p̄ deſſus terre. Et afin q̄lles facēt plus de pōmes & pluſtoſt il ſeroit bon de leur rompre vng peu au ſommet

leurs principaulx cheſz & pl<sup>s</sup> gros a ceſte fin quilz ſacent raiſneaulx qui aportent des autres pōmes. Et a eſte trouue vne autre maniere de planter plus meuremēt courges & mellons / & dauoit plus meures mēt les fructz diculx. On prēt vng peu de terre bien menue / et la met on ſur vng mōcelet de ſiens chauld tout nouuel mis hors de leſtable & au moyē d' mason plāte ſa ſemence en icelle terre dont les courges naiſſent tātōſt pour la chaleur du ſiēs et quād elles ſont nees on leur doit dōner aucunes deſenſes pour les rēpeſtes & bzuitnes de nuyt / & tantōſt que la bzuitne ſera ceſſee on les tranſplātera en aucun lieu cōuenable avec vng peu dicelle menue terre. Et de celles que lon veult garder pour ſemer on doit prēdre des plus belles & plus groſſes & p̄mier nees / & les laiſſer en leur herbes iuſques a lyuer pour enburcir / et puis on les pendra a la fumee ou les ſemēces ſe gardent bien & ſoyent ſa ſechees. Et monſtre la groſſeur du pendant la grandeur de la courge a venir. Et quād vo<sup>9</sup> les vouldrez bien planter ouurez les / & de tāt comme elles ſerōt en pluſ hault lieu de la courge de tant ſerōt les courges plus longues & de tant q̄lles ſerōt plus bas de tāt ſeront elles plus larges. Et ſe peuent garder les ſemences par telle maniere troyſ ans. La courge eſt froide & moiſte en deux degrez. Elles ſōt auſſi en leſtomac la biās de nourriſſā ſleumatiq̄ & pource elles ſōt bōnes aux gene coleriāes / car elles adoulciſſent la chaleur & eſtaignēt la ſoiſ / & leur ſont trefbōnes / & par eſpecial ſi on les prēt avec coings / ou avec ius de pōme grana:te ou vertus / ou vngatgre de pōmes granates. Mais on les doit dōner aux ſieus mariques avec poiure ou mouſtarde ou mente. Et ſi on la rotiſt bien enuelopee en paſte elle adoulciſt la chaleur d' ſieure. En

fleurs agues on donne eue de la courge ou sirop q'en est fait. Et qui la cuit avec chatre en esse elle vaulx aux coleriques. Semences de courges s'ont froides & diuretiques pour la subtilite de leur substance / & principalement elles valent en medecines. Cōtre opilation du foye des reins & de la vessie et cōtre apostume du pīs on prenda les semences de courges et bien nettoyes de leurs escorces on les broyera & seront nettoyes deuee doze / et puis on les cuira aucunes ment / & donnera son leue au malade. Et si ne pouoit boire telle eue si en face son vng sirop et encoires sont meilleurs sans bouillir / mais que on les coule.

**De cōcombres & citruls.** Chap. xxiij.



**D**encombres & citruls deuenent telle terre cōme la courge / & s'ont ainsi plantez & en tel temps & ainsi soupyz. Mais il leur fault mēdres intervalles / & ne les fault point arrouser quā ilz sont nez pour ce q' ilz en seroient de leger gastez / & quā ilz seroient plantez son regardera ap's six ou dix iours si les semences seroient bones / & si elles sont dures ou ouuertes elles s'ont bones / & si elles sont molles elles ne valent riens si cōtenu doit y en mettre des autres / et aussi y regardera son ap's six iours / & en fera son cōde deuant. Les herbes leur aydent / & pour ce nōt mestier de estre sachees ne soyent alēutroy. Si son trepe les semences en lait de barbis et en vin doulx auant q'on les plante le fruit sera doulx & blanc & long & tendre. Et qui mettroit de leue en vng baissel parer des foubz elles & plus bas de deux paulmes elles seroient faictes telles si cōde Virgilius Marciallis afferme. **Concombres et citruls** s'ont froids & molles au second degre / & sont tres indigerables & encoires sont pites les citruls q' les concōmbres. Et en tous les deux la partie de dehors est tres dure

a digerer / mais leur moelle engēbre plus par fait nourrissemēt en le stomac a ceulx q' sont chauds & forts / & si valent a ceulx q' trauaillent en esse avec leur substance / mais aux fleumattiques & a gens oyseux ilz nuisent par especial a le stomac & aux nerfs de dedens. Toutesfoys leur eue & leur jus valent a ceulx q' s'ont en fleur & leur estaine leur soit. On ne les doit point māger cūtz / mais cruiz seulement. Les courges cuittes sont bones a māger. Et les citruls de rā cōme ilz seroient mēdres & plus tendres & plus durs ou plus blans de tant seroient ilz meilleurs / & ne s'ont pas bons de rā q' leur substance tend a durer / et leur couleur a jaunir. Mais les concōmbres s'ont meilleurs quā ilz sont meurs / & les congnoist on quā ilz deuennent molz & legers.

**De concombres aigre.** Chap. xxiv.



**C**oncombres aigre est une herbe pigneue / & fait on de son jus vng tel electuaire. On cueille le fruit quā il est ainsi cōme meure & lours chēnins & le pile lō & casse et en est le jus secche au soleil et le cuisent aucuns au feu / & est lors moins sapatis & meins moins a chādre & a mēdre d'olier. Et les autres cuisent le jus avec miel pres que a la cōsumption du jus / & le donnent en maniere de electuaire & l'achē assez par les parties d'auant / & le peult on garder par deux ans. Il a vertu principalement de purger le fleume & visqueuses humeurs / & apres la cole noire ou melencolie / & pour ce il vaulx cōtre paralisie / apoplexie / collique passie & des entrailles / & a fleur coridie ne de fleume d'olier ou naturel. Il vaulx aux arthetiques & aux sciatiques / et si arde aux podagres : car il attrait espāl de loiztaines parties et purge & nettoye. Il ayde grandement aux autres passies de fleume : mais toutesfoys on ne le donne pas tout

seul par soy. Il purge par la bouche & le Vētre. Et son Vſage ſi eſt q̄ on le meſle avec autres conſeures / & les aguise lon dung ſcrupule aiſi ſatet. Et q̄ le prēt en electuaire ſi ne doit point dormir aincois ſe doit mouuoit & aller ainſi cōme q̄ auroit prins eleborus / car il pourroit mener a ſuffocation. En la paſſiō des boyaulx on mettra premierement Vng cōſiſte mollificatif et puis ſi en fera lō Vng autre deau de mauues et d'huile et intel avec cinq ſcrupules de electuaire & le gette dedēs il ſera trefbō cōtre la paſſiō des boyaulx & cōtre artetiā & pobagre de piēz & chſiragre de mais & q̄ en pourra auoir de l'herbe on la caſſera et cutra en Vin & en Huile / & la mettra lon ſur le lieu dolent / elle vaul̄ a ſtrāgurie pobagre & paſſion dētraiſſes. Pour ſatet Ventre le tēps aux ſēmes on cōſira la poulbze de lelectuaire avec huile meſtellin ou huile cōmune / & mollera lon dedēs du cotton & le mettra lon par deſſoubz. A meurer les apoſtumes froides prenez cinq ſcrupules de farine dorze / et le conſifez avec Vng moyeu doeuſ et le mettez deſſus. Et pour caſſer on ſatet Vng trop bō ruptoit de lelectuaire & terbentine. Aux Vers de lozeille on fera Vng electuaire a la quātite de cinq grains Vng peu de Vin aigre / & le gette lon tēde debens lozeille. Pour toute douleur de leſtomac de froide cauſe on loīdra de la cōſection de lelectuaire et de Vin aigre. Et pour oſter les lentilles de la face & toutes autres ſuperfluites. Prenez ceruſe & rampſze / & en la quātite de ces deux choſes / et puis aps le conſifez avec Vin aigre en forme doīgnemēt / et le pilez en Vng mortier de plōb a Vng petail de plōb / & le mettez en Vng Baiſſel de boītre par douze ou quinze iours / & puis en icelluy meſmes mortier & icelluy meſmes petail on le mouuera en y adiouſtant Vng peu de Vin aigre ſi il eſt

trop dur / & puis on oīndra la face de ce que dit eſt / car ce oſte tout drap & toute ſecille.

### Du creſſon.

Chap. ptiij.

**C**reſſon eſt chaud & ſec en quatre degrez. La ſemence appartient principalement a medictne / et la peult on garder par cinq ans & eſt l'herbe de grāb vertu tant comme elle eſt verte et de petite vertu quand elle eſt ſeiche. Elle a vertu diſſolutive & cōſūpeue de ſes qualitez. Cōtre paralīſie de la lāgue quād les nerfs ſont empeſchez et rēpliz de humeurs cōe il adūēt en ſieures on maſchera ſemēce de creſſon / & la cōīdra lon ſur la lāgue. Cōtre paralīſie des autres mēbres on mettra la ſemēce de creſſon en Vng ſachet / & ſera cuite en Vin & le mettra lō ſur le mēbre malade. Et l'herbe cuite avec chat y vaul̄ qui la māgeu. Cōtre humeur ſuperflue au ceruel cōme il eſt en līcargie on pour chaſſera eſternuer en mettant poulbze de la ſemēce de creſſon dedēs les narilles. Cōtre la relapariō d la luerete / On ſera gargarīſme de Vin aigre ou la ſemēce de creſſon ſera cuite avec ſignes ſeiches. Cōtre la paſſiō des entrailles & corliā de froide cauſe / On mettra la ſemence de creſſon en Vng ſac & ſera cuite en Vin & puis la mettra lō ſur le mal. Cōtre tenaſmon venāt de hume<sup>r</sup> glueuſe quād le ſtege yſt ou ſe lieue lon mettra poulbze de creſſon ſoubz le ſiege & q̄ les reins ſotēt oīntz de miel & q̄ lō gette icelle poulbze ſur le miel & de la poulbze de cōmīn et de calophonte.

### De cicozee.

Chap. ptiij.

**C**icozee autrement dicte eſpouſe du ſoleil & cucubine & ſouſſie eſt froide & moiſte. L'herbe vaul̄ contre Venth de moſſure qui la mangeu. Le ſus vaul̄ contre opilation de foye de froyde cauſe. Et contre eſchauffeure de foye.

### Des choulz.

Chap. pviij.





**C**houly vienēt en tout alt/ & de  
mandent terre grasse fumee &  
soupe en profond / et ayment  
mieuſy terre moyēne q̄ sablon-  
neuse ou croupeuse. Aucuns choulz ont les  
fueilles plaines larges et grosses . Et de  
ceulx ſons no<sup>r</sup> cōmunemēt en noz par-  
ties . Les autres choulz ont les fueilles  
crespes & cōbien q̄ telz choulz ſoient bons  
touteſſoyz ilz ne ſōt poit netz po<sup>r</sup> les vers  
et chenilles qui ſi boutēt . Aucuns autres  
choulx y a q̄ ont grāb fueilles deltez & au-  
cunemēt crespes par tout que lon appelle  
choulz romains & ſōt les meilleurs de to<sup>r</sup>  
& mieuſy culſans ſi ilz ſont creuz en terre  
tres grasse / car en meſgre terre ilz ne croi-  
ſſoient point meilleurs q̄ les autres . On  
les peult ſemer & trāſplanter en tous tēps  
de l'ay / mais que la terre ne ſoit gelee ou ſi  
treſſeche q̄ on les puiſſe arracher de terre .  
Mais ceulx q̄ ſōt ſemez en decēbre ſeront  
mors aurt & may ſi ſōt bōs par tout leſſe  
et tout l'uyet juſques a tant que la bruyne  
ou trop grāb froib les deſtruiſe . Et ſi lon  
narrache les fouches en printemps elles  
ſont ſemēces . Et quāb elles ſerōt meures  
on les cueillira . Mais touteſſoyz ſi on  
leur oſte pluſieurs fois les raiceaulx des  
ſemēces quāb ilz naiſſent / & tāt q̄ la matie-  
re des ſemēces ſoit degaſte ilz ſerōt bair-  
cus / & puis leur reuiēt tresbelles fueilles  
et dureront par pluſieurs ans . Les aucuns  
touteſſoyz ſōt trop legeremēt ſemēce & po<sup>r</sup>  
ce telz choulz ne ſe peult lōguemēt garder  
& aucuns autres ne ſont pas legeremēt  
ſemēce / & po<sup>r</sup>ce peult on prēdre en eulx la  
cautele deuant dite . Et les choulz q̄ ſont  
ſemez ap<sup>s</sup> la may<sup>r</sup> auſt juſq<sup>s</sup> a hute io<sup>r</sup>s  
en ſepteembre / & puis replantez en octobre /  
ap<sup>r</sup>es ce q̄ ilz ſerōt aucunemēt creuz ceulx  
cy ſerōt beaulx & grās en careſme eſuſuāt  
& ap<sup>r</sup>es / & ſi ne ſeront point de ſemēce / & ſi


ne doubterōt gelee ne bruyne de luyet . Et  
ſi on les ſeme auāt le dict tēps ilz ſerōt ſes  
mēce n careſme / & ne ſerōt pas ſi bōs po<sup>r</sup>  
māger . Et ſi on les ſeme auāt le dict tēps  
ilz ſerōt trop rēdres & trop foibles / & quāb  
luyet ſera venu le froib les gaſtera : & a eſte  
eſprouue ce q̄ dit eſt es parties de Tuſca-  
ne & de Bourgoigne . On les peult ſemer bīē  
eſpes / & les arroſer ſi le tēps eſt trop ſec / &  
ſelon ce q̄ lon dit ſemēce de choulz ſe peult  
garder par dix ans bōne . Quāb on plā-  
tera choulz en troux ſaitz dūg pel on doit  
oſter les boutz des racines aſſin que elles  
ne ſe retournēt cōtrement en ployant qui  
leur pourroit bien nuire / & neſt point me-  
ſtier q̄ les racines ſoient toullees de ſiens  
au plāter ne q̄ la terre ſoit mole / car ceulx  
qui ſont plātez en terre moyēnemēt ſeche  
ſi y viuēt cōbien q̄ les fueilles ſoient mas-  
tes juſques a ce q̄ la premiere pluie les cō-  
forte / et donne vigueret non pas ſeules-  
mēt les choulx plātez en mars et en auſt  
ſeront grās en puer / mais ceulx auſſi qui  
ſeront plātez en iuing iuillet & auſt . On  
les doit planter tous ſeulz es lieux ou il  
ny a riens autre choſe / et y ſont tresbien / &  
auſſi on les peult plāter es fosses des au-  
tres herbes cōme des auſx & oignons ceſſe  
aſſauoit en la rue de chaſcune fosse bīē  
tenge loing l'une de l'autre dūg bras ou de  
moins / & de tant cōme ilz ſerōt plus clers  
plātez de tant ſerōt ilz plus grās & de tāt  
qu'ilz ſerōt plus eſpes plātez de tant ſerōt  
ilz mēdres / & les choulx deuādictz a plā-  
ter pour careſme peult eſtre tresbien plan-  
tez entre les grans choulz plus eſpes la  
moitie q̄ ne ſont les grās / mais q̄ la terre  
ait eſte par auāt bien labouree & remuee en  
pouſſie . Et ceulx q̄ demourrōt ap<sup>r</sup>es ce q̄  
les grās ſerōt rēchez pourrōt eſtre laiſſez  
plus clers & deuenir grās / & dureront par  
tout l'ay / car ilz ne ſerōt point de ſemēce en



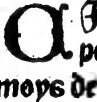
ceste este: Et si les peult on plâter par les  
châps entre le mil & le pânle & seues/ & par  
les fosses du fromêt & des autres grains/  
& es fosses des mellôs des courges & des  
cirruls. Et si les peult on plâter es vignes  
car ilz y viènt biè/ mais ilz nuyt grâde  
mêt aux vignes: car s'ô a trouue & esprou-  
ue q'les choulz s'ôt ennemis de la vigne/  
& q' ilz l'affoiblît & ardent si ilz en s'ôt pres.  
Et si doit on bien garder quand on plante  
choulz q' on ne les boute si en par fond en  
terre q' le sômet de la tige ne soit tousiours  
au dessus de terre/ car ilz periroient autre-  
mêt. On doit sarcler les choulz/ & ôter  
les herbes détour q' riens ne valêt / & quâd  
apres le tresgrâd chauld & secheresse des-  
tes les pluyes teutendânt dont espere que les  
choulz se renouelleront on doit ôter les  
fueilles seches & pres qui riens ny val-  
droît. Choulz s'ôt froids & secs au pre-  
mier degre/ mais Aucenne dit quilz sont  
froids au seôd. Ilz engêdêt trouble & me-  
lécoteux sang & si nouerissent peu: mais  
quâd on les cult avec greffe chait ou avec  
gellnes ilz en valent mieulx. Leur tus  
amoiistit le vêtre & fait vâner / mais les  
herbes s'ôt seches & cōstipatiue & serrêt: et  
pource q' les pêt ensemble ilz s'ôt attrêpez  
en leur actiô: mais le seul tus lasche/ et la  
substance seule estraiuct. Leur malice est  
ostee si on les cult en eau / & puis q' ille soit  
gettee & q' on y en mette d' autre po: les p-  
autre avec greffe chait de beuf/ de mouton/  
ou de porc: et avec poture/ ou commin/ ou  
aulx. Aucenne dit que la decoction de  
choulz & la semence font tarber yreusse/ et  
ont ppiete de secher la langue & sont dor-  
mic & si clarifient la voiz. Galien dit q'  
qui dône aux peunes enfans choulz rostiz  
a manger ce les fait plus tost aller. Plé-  
nit? dit q' fueilles de choulz guerissent mer-  
ueilleusement playes de chiens: & si dit que

choulz dng peu cuitz laschent le ventre/ &  
quâd ilz s'ôt grâdemêt cuitz q' ilz le restrai-  
gnêt: & si dit q' les choulz pforêt les nerfs  
& po:ce ilz valêt aux paralitiques/ & a ceulx  
a qui les mains tremblent. Ilz dônent abô-  
dance de lait/ & valêt le tye contre venty  
et morsure de chien enrage.


Des choulz cabus. Chap. p. vij.

abus s'ôt de la nature de choulz/  
& ont forme de choulz iusq's a ce  
q' ilz sont cloz/ mais quâd ilz sont  
cloz leurs fueilles sont biâches & grosses  
côme cottes doignons et sont crespes. Ilz  
deulent froid air: car ilz ne se clozroient  
point en lieu chaud ou attempe/ aincois  
demourroît ouuers côme les choulz. Ilz  
demâdent telle terre côme choulz. On en  
fait composte côme de nauetz / & les seme  
lon tout ainsi côme choulz.


De cibouletes & ciuos. Cha. p. vij.

ibouletes & ciuos s'ôt plâtez côme  
pozeaulx a dng trou de baston au  
moy de Januer/ & doliêt estre loing lûg  
de l'autre dung pied/ car ilz sont grand cō-  
prie. Nous en vsons en leste ensutuant  
apres pasques / & sont d' autre cōplexion  
ou pres côme sont les autres ciboules.

De cerfueil. Chap. p. vij.

erfueil est moult cōmun & prouffi-  
table/ & est seme en aoust / et est bon  
par tout lyuer et apres.

De cōmin. Chap. p. vij.

ōmin destre terre grasse &  
at chaud / et doit estre seme  
en mars. Il est chaud & sec en  
troys degre: & le peult on gar-  
der par cinq ans. Il a vertu diuerse & de  
subellier fumostez: & po:ce q' le pêt en biâ-  
ches & en buirages & saulces il conforte la  
digestiô. Qui le cult en vin avec figues &  
semêce de fenail il valêt contre douleur &  
torciôs des étrailles q' viènt de vêtostre:

et ce mesme vin bault cōtre vieille toupe et  
pōte le fieur des toës. **C**ōmīn q figures  
biē fort bropez q cultz en vin q mis en em  
plastre sur le lieu ou on se deult si en guer  
tist. **C**ōtre reume de chef de froide cau  
se la poulde de cōmīn q de baye de laurier  
chaufes ensemble en vng test q mises en  
vng sac deffoubz le chef. **C**ōtre strāgu  
rie q empeschemēt de vīnez dissintere/et  
les autres doule's de froidure on mettra  
cōmīn cuyt en vin p dessus. **C**ōtre le sang  
des yeux q nō pas au cōmencemēt/mais  
aps on prēdra poulde de cōmīn q fice avec  
le moyeu docuf sur vne tuille chaulde/et  
putis d'utse par le milieu on le mettra sou  
uēt deff. **C**ōtre notsire de coup orbe sās  
playe quand elle est nouuelle on prendra  
poulde de cōmīn biē deltee q bien chaufee  
au feu q souuēt mise sur le mal est bien cer  
tain remede. Et est chose notable q qut vīe  
souuēt de cōmīn il est cause d'escoloratiō.

Des charbons. Chap. xxx.

**C**harbons doiuent estre semez au  
moye de mars q ayment terre  
umee q dissoulte cōbten quilz  
stennent mieulx en terre gras  
se. Mais cest le mellleur qz soit en terre  
ferme po' les taupes q q les autres bestes  
ne la putfēt percer. Atres q prez sont bōs.  
**C**harbons doiuent estre semez au croissant  
de la lune q q les semences soient a demy  
piē loig lune de lautre. Et doit on prēdre  
garde q les semences ne soient mises a res  
bours re deffus deffoubz/car elles ferotēt  
charbons foibles durs q racornis/ q ne les  
faut pas mettre trop en parfōd q souffist  
de trops doigtz iusq's a ce q la terre adutē  
ne iusq's au p article des pmiere doigtz.  
On les doit nettoyer pīnucllemēt iusq's  
a tant que la plāte soit ferme. Et si il fait  
trop chauld on les arrousera. Paladus  
escrip q si l'on estraint le bout agu des fe

mēces les charbons nauront hūsses esple  
nes. On mettra les plātes des charbons  
au moye doctobre entre les fromens q la  
serōt nez q leuez ou tre les autres biez en  
faisāc vng trou dūg pel/ q le plāter ens/et  
leur est mellleur q les mettre en terre crue  
to' seulz/ q quād on les y mettra on leur trē  
chera le's souueraines racines a vng fet  
q serōt couuertes de fīens/ q pour mieulx  
croistre on les mettra a trops piēz loing  
lune de lautre. Et en vne fosse dūg piēd  
deux ou trops disposez on doit mesler du  
fīes avec de la cēdre q en mettre souuēt des  
dēs en puer/ q aussi en tēps sec. On ne les  
cueille pas ensemble po' ce q ilz ne sōt pas  
tousiours meurs en vng tēps/mais lūng  
aps lautre. On les doit cueillir quād il y  
a encores des fīes en la partie dauant aist  
cōe vng chapeau q nō pas auāt / q ne doit  
on pas tāt attēdre q les fīes solēt cheues:  
car ilz en bauldrot moins. On doit offer  
to' les ans chascū tout les plātes affin q  
les mētes nen solēt trop greuers q q leurs  
lignees ne solēt par autres espaces adres  
sees: les qilles toutesfōis solēt avec aucune  
partie de la racine gardees q couuertes/ q  
seront icelles gardees pour en cueillir les  
semences/ q les doit on deslurer de toutes  
leurs poulles q les couvrir de lescaille ou  
de lescorce/car les semences sont accoustu  
mées de petit par solet ou par pluye.

**C**De camomille. Chap. xxxj.



Amomille est chaulde q seche  
au pīmer degre q en subtilitas  
cōe elle est puchaine a la peu  
de la rose. Sa chaleur est aist  
cōe chaleur d'huile/ q est cōuenable q apert  
ciue q subtilitate de espesseur/ q est molle  
ficative q resolutue sās attraitre. Et est fa  
ppriete entre les mēdicīnes q ille assouage  
les apostumes q les amotie en resoluāt/et  
cōforte tous les membres ne ruiuy. Et est.

la médecine qui plus conforte en laffure & travail q nulle autre. Elle pforte le ceruel car elle resoult les pareilz & les cellulés du chef & aussi toute la matiere dicelluy.

**De calamet.** Chap. p. xxiij.



Alamēt est de deux manieres. Lung est deau & l'appelle long nentastre. Et l'autre est de montaigne / & l'appelle long nepita.

Celluy q est de montaigne est le meilleur pource q est le pl<sup>r</sup> sec. On le doit cueillir avec les fleurs / et le secher en l'ombre / & se peut garder ung an. Calamēt a vertu de dissoudre de pforter & de degaster. Cōtre froide toux / & pce asine froid vault le vin de sa decoction & de reguelice & raisins secs ou le vin ou sa poulbre sera cuitte avec figues seches / car de ce et d'autres choses se fait ung electuaire appelle diacalamet qui vault aux choses dessusdictes. Cōtre la poulbre de calamēt en ung oeu finol ou en farine dorze vault a icelles choses. Cōtre douleur de stomac de froide cause. On donnera au patient de celle poulbre en ses viâdes & en vin cuit. Cōtre froide ruine on oindra le chef de miel ou la poulbre de calamēt sera cuitte / & puis sera long vine saccellatō de la poulbre cuitte ou chaussee en ung pot rude ou de celle herbe mesme / car elle aide moult a la relaxation de la luerie on en fera gargarisme de vin aigre ou l'herbe ou la poulbre aura cuit avec roses. Cōtre transmon de fleuue doirrin ou d'autre humeur froide on oindra les reins de miel & eue ou aura este cuitte l'herbe ou la poulbre / & mettra long la poulbre avec colophonte / & semēce de cressō dessous le siege en coton / & q tout soit biē chaud. En ceste maniere aussi sera aidē & deliurē la marrie de la femme / & aussi la decoction de l'herbe ou la poulbre si la femme sen estuye et laue en ses parties secretes / car elle seche tou-

tes les superfluites de la marrie / et si p vault moult grandement.

**De centoire.** Chap. p. xxiij.

**C**entoire est chaulde & seche au trot. Cesteinc degre elle est tres amere & en est de deux manieres. L'une grande & l'autre mēdre. La grāde est de greigneur vin / & vault en medecines pceptaleinēt scō les suellles & les fleurs. Et la doit on cueillir quād elle cōmēce a getter ses fleurs & secher en l'ombre / & la garde lō par ung an en grād vertu. Elle a vertu d'uriner q attraittue & cōsumptue. Le vin de sa decoction vault a opilation de foye de rate de reins & de vessie & de stragurie & dissinere. Galien dit q centoire est l'une des plus nobles & meilleures medecines cōtre opilation de foye et aide merueilleusement a la durtē de la rate & la bōle & en fait eplastre. Cōtre les vers des oreilles on gettera le jus d'cetoire & de pozeaulx dedēs. Cōtre les vers du vētre. Prenez la poulbre de centoire avec miel. Et po<sup>r</sup> clarifier la veue le jus de la racine de cetoire la greigneur avec eue rose meslez ensemble & mis dedēs les oreilles.

**Des chāpignons.** Chap. p. xxiij.

**C**hampignons sont appelez en latin fungi. Les ungz sōt bēs / & les autres mortelz. Les bēs sōt petiz & ronds en forme d'ung chapeau de feutre / & apparet au cōmencemēt de printēps et sātissent en may. Dncs telz chāpignons ne blecerēt personne soubdainemēt ne nē firent mourir / mais toutesfoiz tous engēdient mauuats nourissēmēt. Ceulx sont mortelz q naissent empres ferentouille. Les autres sont mortelz / mais ilz ne tuent pas si tost cessaflauoir ceulx q naissent empres choses pourries ou empres l'habitation d'aucun beste reptile ou enuientnee ou empres aucuns arbres espedaulx qui ont de leur proprete pouoir de corrompre chāpignons.

D ij

come est ottue. Le signe de chāpignō mortel est quil a en sa superfice par dessus vne humeur visqueuse & corōpue / & qui est cōrost alteree & chāgée entre les mains des cueillans. Nous trouuons en noz habitaclons chāpignōs qui sont larges & espes / & ont aucun peu de rougeur en leur superfice / & en celle rougeur a moult de petites besties esleuees dōt les aucunes sont caissees & les autres non / & sont telz. Champignons mortelz et tuent tantost / et les appelle lon les champignons des mousches / pource q̄ qui les pouldroye en laict ilz sōt mourir les mousches.

**De cuscute.** Chap. pppv.



**C**uscute / cest abier podagre de l'hy ou autrement dite grun-gus est chaudi au puyter de gte & seche au secōd & doit estre cueillie avec les fle's / & la peult on garder par deux an. Elle a principalement vertu de purger la melencolie / et aps le sieume. Leau de la decoctiō vault cōtre stragurte & dissintere. Et si on peult auoir l'herbe en grā d'quarte / & la cuire en vin & en huile & le plaister sur les ratns / & le pētil / & les autres parties doulens elle y vault moult. Autcēne dit q̄ leau de cuscute est merueilleusement bōne a la tauntice. Serapiō dit q̄ elle boute hors des veines les supfluites.

**De cheueulx venerts.** Chap. pppvj.



**C**heueulx venerts sōt froidz & secs attrēpeemēt / & ont vertu diuretique par la subtilite de leur substāce. Quād t. z sont fratz & nouueaulx ilz sont de grā d' vertu / mais ilz ne se gardēt pas lōguemēt pōr ce q̄ cest vne herbe subtile. Cōtre le schofoson du foye vault leau de sa decoctiō / & si peult on faire sirop de celle eau & desucre & sil y a aucū de fault en la rate on y adioustra aucune eau calefactiue & diuretique

& aussi plagelles biez molleres bēdes le tue ou q̄ la mesme herbe broyee soit mise dessus. Autcēne dit quelle decline vng peu a chaleur / & par ce elle est subtilactiue & resolutiue & apertitiue & a en soy stipticite. Et quād on la mesle avec viāde de coqs & de caillies elle les fait sors pour batallier et cōbatter. La cendre meslee avec huile & vin atgre vault pour garder les cheueulx de cheotr / & qui la met avec huile mirrine et vin et lessiue elle alongne les cheueulx et garde de cheotr / aussi la cendre mise en la lessiue oste les poulciez q̄ sont dedens les cheueulx comme bray / & les destruit & arrache les rōgnes moities / & si aide grādes mēt au polmō en le purgeāt / & si fait bien brāner et brise la pierre / et fait venir le tēps aux femmes / & si attrait la seconde ne quād lenfant est ne / & purge lordure de femme & luy retrenche le flux de sang.

**De cegue.** Chap. pppvj.



**C**egue est chaudi et seche au liij. degre / elle a vertu attractiue & dissolutiue et cōsūptiue / mais toutesfoys no' nen bōs point en medecine que entre dedēs le corps pource q̄lle est ventricuse en sa substāce & en ses qualitez / car elle dissout tellement q̄ les espartz senueuoutissent & senmortifient les membres. Elle a vertu principalement en la racine & puis es feuilles et puis en la semēce. Et dont aucun effots on met la semence en medecine. Contre le vtre de la rate on mettra toute l'herbe geste en vin atgre par dix iours avec vne liure darmoniac / & puis on le bouldra iusques a ce que larmoniac sera bien resolu / & aps on le coulera par vng drap / & puis q̄ celle couleur soit encores bouldue au feu / & que lon y adiouste de la cire & de l'huile / & en fera lon oignement de cegue q̄ est souuerain cōtre mal de rate & cōtre dures apostumes



q' aussi cōtre artelq' q' sen oinct. Cōtre ar-  
telique q' pobagre on cuita la racine de ces-  
gue en paste/q' puis aps on la fēdra par le  
milieu/q' le mettra lō deff' le mal cest sou-  
uerain remede q' tres seur. Cōtre la passio  
des entrailles q' deffault de d'iner q' diffin-  
tere: on cuita la racine en fort vin q' en hui-  
le/q' en sera fait oignement qui sera mys  
sur les membres dolens. Pour netoyer la  
maris de la fēme de froides humeurs et  
glueuses q' faire venir leur temps/on cuita  
la racine en vin q' en eau salee / et puis  
en fera lon vne estuue par deffoubz / q' sen  
lauera q' frotera lōguemēt. Cōtre escroes  
les seches on vsera premieremēt des her-  
bes diuretiques/et puis on y fera emplas-  
tre des deux parties de cegue q' de la tierce  
ce partie de scabieuse.

**De catapuce.** Chap. p. p. l. ij.

**C**atapuce est chaulde en trois de-  
grez q' moite en deux. Mais  
gtrard dit en la maniere de mes-  
iciner q' elle est chaulde q' seche  
en trois degre: cest la semence dune herbe  
aist appellee/q' quā on oste le scorce de des-  
hors on le peut garder ung an. On doit  
estre la verte q' ne soit pas pree par dedēs  
q' q' soit blāche q' nō pas pale. Elle a vertu  
principalemēt de purger le fleume / q' aps  
la cole q' la mellicolle. Elle a aussi vertu de  
purger par deffus pour la ventosite q' lege-  
rete q'le a/q' pource aucunesfoys on le dō-  
ne a gēs sains pour garder leur sātē/q' au-  
cunesfoys aux malades po' guerir leurs  
maladies. Cōtre quotidienne de fleume  
sale q' de rōgne on cassera grā quātie de  
catapuce/q' puis on les envelopera en fueil-  
les de chouly / q' les mettra lon aisi soubz  
les cōdes bien lōguemēt pour les cūter/q'  
aps on les traita q' espreidra q' gardera lō  
huile q' en sauldra / q' peut estre gardée p'  
ung an/q' quā il sera tēps on en donnera

au malade en ses blādes ou en autre ma-  
nlere q' aist deçoit on moult de gēs. Du q'  
lon face clare de catapuce blē cassée q' cūte  
avec miel/q' puis q' on y mesle le vin q' face  
clare et doit on mettre en vingt lures de  
vin vne lūre de catapuce/et ainsi du sur-  
plus a ce pots. Et aussi peult on pēdra ca-  
tapuce en brouet de chair ou en potalges q'  
autres viandes/q' vault aux sains q' aux  
malades. Gtrard dit q' catapuce est moult  
la parue/q' q'le purge deffus q' deffoubz a  
grand labour q' angosse/q' pource on ne la  
doit dōner a personne sil ne vomist legere-  
ment/q' si la matiere n'est digeree / et ne se  
doit poit donner a personne qui ait foible  
estomac q' foibles entrailles: car elle des-  
fourneroit tout q' ne la doit on point don-  
ner si elle n'est destrempee assy que elle ne  
demeure trop en lestomac q' ne doit on poit  
dormir ne reposer apres cōme des autres  
medicines pour vomir. L'usage de catapu-  
ce est de acuer les autres medicines en y  
mettant dix ou douze noyaux avec la me-  
dicine: q' si dit que on les peult donner par  
eulx broyez q' destrempez deau chaulde q'  
de vin/car ilz purgent pncipallment le  
fleume q' visqueuses humeurs/q' par espre-  
ctal de lestomac q' des entrailles/q' pource  
on ne les peult donner aux colériques et  
aux cardiaques a douleurs de boyaulx  
q' a artelq's q' a fleure coridienne de fleu-  
me botrin ou naturel. Dioscorides dit q'  
on en doit dōner de cinq a neuf grains/et  
si lestomac est fort on les peult donner en-  
tiers q' si il est foible on les doit broyer. Et  
si dit q' si les fueilles de catapuce sont cū-  
tes avec pouilles ou chouly ou autres vi-  
des elles lofchent le fleume q' la cole.

**De cretan autrement dit ris  
marin.** Chap. p. p. l. ij.

**R**etā cest autre ris marin est chauld  
et sec en trois degrez cest vne herbe

D. l. ij.



q̄ croist en lieux pres de mer & a vertu tres  
diuerſe q̄ po<sup>r</sup> la subtilite d̄ sa substance. Cō-  
tre strangurie & vice de pierre & passion de  
boyaulx on prendra de ceste herbe en grā  
quārite et sera bousue en eaue salee en vin  
et en huile & q̄ le malade soit assis en celle  
eaue iusques au nombril: & si lon ne peut  
pas auoir assez grā quārite de certam on  
fera emplastre dicelle herbe sur les lieux  
douloureux. Et qui māgeu de ceste herbe  
ou le vin de sa decoction elle faict vrinet.

¶ De celidoine. Chap. xl.



Celidoine est chaulde et seche  
en quatre degrez / et en est de  
deux manieres dont lune est  
india / & si est de la plus grand  
vertu / & la racine laune / & lautre est la cō-  
mune q̄ lon trouue en noz parties / & est de  
mēde vertu / mais toutesfoys met on su-  
ne po<sup>r</sup> lautre / & quā on la trouue en reces-  
pres on doit mettre la racine et non pas  
lherbe. Elle a vertu de dissoudre de cōsu-  
mer & dattatre. Cōtre douleur des dēz  
de froide cause on mettra la racie vng peu  
cassée entre les dēz & vng ail mis dessus.  
Pour purger le chef et la luerie de froides  
humeurs on cuira la racine en vin / & sera  
mise soubz le patiet leq̄l en receura a la su-  
mee p la bouche / et puis sera gargarisine  
dicelluy vin & ce purgera le chef & sechera  
la luerie. Plinius dit q̄ les peulx darōdes  
quand ilz sont creuez ou arrachez sont re-  
mis en leur estat po<sup>r</sup> le ius de celidoine.

¶ De coriandre. Chap. xli.



Coriandre est vne herbe cōmune  
& est chaulde & seche au second de-  
gre. La semēce doit estre mise en  
medici / & la peult on garder p deux ans.  
Elle a vertu de cōforter p s̄ odeur aroma-  
tisē / et si vauld a la douleur de lestomac de  
ventostie. La semēce mise en viādes / et le  
vin de la decoctiō po<sup>r</sup> boire. La poulbre de

la semēce de coriandre gettee sur chāt luy  
dōne saueur. Asidoze dit q̄ la semēce dōne  
en vin doulx rend les hōmes enclins a lu-  
pore / mais on se doit garder den donner  
trop: car elle engēderoit trop grā fureur  
& seroit yste hors du sens. Lherbe a tout  
la semence est benimeuse aux chēes / & les  
tue & occist si ilz en vsent souuent.

¶ De la grā cōsoulde. Chap. xlii.



Cōsoulde la grand cest a dire  
simplicū est de froide & de seche  
cōplexion / mais la racine ppres  
mēt si en est medictnable. Elle a vertu de  
restraindre grosse substance. On la peult  
biē garder par cinq ans. La poulbre dicelle  
le dōner en viāde vauld cōtre flux de sang  
de cēps de femme & cōtre le flux de vētre:  
et faict vne estuue dicelle herbe faicte ou  
de la poulbre mise par desous.

¶ De diptane. Chap. xliii.



Diptan q̄ autrement en nōmee  
scapinella pource q̄lle a furels  
les telles cōe fresne est chauld  
& sec en quatre degrez cest la ra-  
cine dune herbe qui est ainsi nōmee q̄ lon  
trouue en lieu pierreux & espālemēt secs.  
Elle a vertu de dissoudre & de cōsumer ce  
attatre vent. Cōtre morsure de bestes  
benimeuses lherbe ou la racie broyee soit  
mise dessus / et que lon boyue le ius avec  
vin. Aussi la poulbre de diptan avec ius  
de menthe confit p vauld qui le met dessus  
et qui en boit. Asidoze dit quil est de si  
grand vertu que il seche & tte le fer hors  
du corps & le boue hors / & pource les be-  
stes sauuages quand elles sont frues de  
fleiches mangent de lherbe / et par ce les  
font saillir hors.

¶ De enblue. Chap. xliiii.



Enblue est autrement appelee sca-  
rtola ou laictue atgre: elle est froi-  
de & seche en deux degrez. La se-

mèce & les fuellles sont tresbônes en medecine & aussi sôt les fuellles tresbônes en Blande/mats la racine na point de vertu. Les fuellles vertes sont de grâd vertu et nôt point les seches de force. Elle a vertu de cōforter & de alterer/ & pource elle vault cōtre opilatō du foye & de la rate de cause coleriq̃. Cōtre tierceaine simple et double & taunice & chaleur de foye & chaudes apofumes elle vault cuitte & crue qui la mengent. A ce aussi vault sirop fait de sa decoctiō & sucre. Le ius ou sirop avec reubarbe y valent donnez le quartiesme ou le siplisme iour quâd la matiere est digerée: & aussi faitc herbe casser & mise sur le foye/ & aussi le ius episthime y vault. Et q̃ naura herbe q̃l cuise la semēce broyee en eaue et puis mise sur le foye. Albert dit q̃ eaue de dōlue avec ceruse & vinagre est merueilleux episthime pour refroldir tout ce que lon veult.

### Des espinoches. Chap. xlv.



Spinoches sôt semees a puffed en seprēbre & octobze pour puer & poicareme ensuyuâs/ et pour les mors d'auril et de may. Et pour leste on les semera en decēbre ianuter feurier & mars / & les peult on semer en aires toutes seules & avec autres herbes en terre grasse & bien labouree. Si on les cueillât on taille a vne fois la moitié de la tige & a vne autre fois lautre moitié elles durerōt bien loquemēt & a puffed Elles sont froldes & moistes en la fin du premier degre. Elles tiennēt le vêtre moist & balēt a la douleur de la gueule & vîr de sang & de cole rouge/ & si valent mieulx a lestomac que arroches.

### De enule. Chap. xlvj.

Enule nest point semee pource q̃lle ne faitc point de semēce: mats on plante la courōne toute ou la plus grâd pte en ter

re grasse & en parfōd & lestraint on biē forte et est chaulde en troys degrez & moiste en vng. Il en est de deux manieres / l'une est ozulaine de lardōn/ et lautre compagne de chāps. La cāpane est de plus grâd vertu en la racine. On cueille la racine au cōmēce mēt de fte/ et la seche lon au soleil quelle ne soit corūpie par humeur. On met la racine en medecine / & la peult on garder par deux ans ou y trop. Elle a vru de adoulcir & de netoyer/ & pource elle vault contre nerfz indignez de froidure/ & cōtre la douleur des ptes spirituelles de froide en se vault le vin de sa decoctiō selon le ver qui dit: Enula campana redōit pcorbia sano. Enule campana rend les parties d'entour le cuer saines. Cōtre douleur de fionc de froide cause & cōtre vêtositē & cōtre frois de touz on dōnera le vin de la decoctiō de enule. La poudze d'enule avec poudze de canelle dissout la vêtositē des parties spirituelles aux parties de delice complētiō. L'herbe toute cuitte en vin & huile emplastree sur la douleur des boyous celestiq̃ & estragurie la dissout & cure. Contre froid asme on dōnera farine d'orge en laq̃le se fera cuitte poudze d'enule/ & si deuds scauoit q̃ en ceste herbe d'enule est la vertu rubificatiue & aussi est la derniere absterfō.

### De esclaire. Chap. xlvij.

Esclaire autrement esclaire est semee en decēbre ianuter feurier & mars & demande autelle terre cōme les autres herbes cōmunes. Cest vne tresbōne herbe et perpetuelle: car depuis q̃lle est trāsplantee en ozbre cōme oignons & q̃lle a faitc semēce & q̃ on la cueille meurt si on la tteche par trois ou quatre doigtz sur terre elle reuîet tres belle en aurdōne/ & q̃ ne tteche la tige elle seche: & neāmoins elle rebourlōne en seprēbre ou en leste ensutuant cōme fenoll et si vîent tresbien en l'ombre.

¶ titij

De epatique. Chap. p<sup>er</sup> Bliij.

Patique cest adire ficatelle est froide & seche au p<sup>er</sup>mier degre cest vne herbe q<sup>ue</sup> croist en lieu de eau/ & par especial ou il y a pierres/ & a moult de feuilles q<sup>ue</sup> se tiennent a la terre & aux pierres. Elle a vertu d'uriner & pour sa subtille substance & refroidit/ et vault a opilatiō de foye & de rate q<sup>ue</sup> vient de cause chaude. Leau de sa decoctiō vault contre chaleur de foye & contre jaunice/ et pource est elle appellee epatique. Le strop fait de leau de sa decoctiō/ & que en la fin dicelle decoction q<sup>ue</sup> lon y adoustre reubarbe avec. Il est tresbon contre jaunice.

De escalongne. Chap. p<sup>er</sup> lty.

Escalongne doit estre plantee en feurter come auxy par soy ou en autres/ et aussi avec autres herbes en leurs autres/ et fait chūne moult de filles par especial si la terre est bien grasse ou on les plante. On dit q<sup>ue</sup> si lon fait trou en oignons/ & q<sup>ue</sup> lon y boute des aiguillons de lait/ et q<sup>ue</sup>z soyent ainsi plantez en terre ilz deulendront escalongnes. Escalongnes sont de la nature des oignons/ mais elles sōt mois moistes. Elles confortent l'appetit & amēdēt la malice des vīdres venimeuses. Elles nuisent aux yeulx & sōt doulx en teste/ & si sōt puyz la bouche & ne sōt pas bones a gēs chauds mais on les peult bien māger avec grasse chair/ car elles y perdent leur malice.

## De eruque. Chap. l.



Ruque est chaude et seche au quart degre/ et en est de deux manieres. L'une frāche & l'autre sauage. La frāche & de la bourage est de gregnour vertu q<sup>ue</sup> la sauage. Les semēces sōt principalemēt bones pour medecine/ et puis les fucilles aps. Elle a vertu cōsumptiue & smouuāt a luy

pure. Qui la prent cuitte avec la chair elle vault a luxure a stragurie/ a dissintere et a paralysie. Et q<sup>ue</sup> la cuit en vin & leplastre sur les rains elle esment a luxure/ et q<sup>ue</sup> la met sur le pētille fait bien vīner. La semēce de eruque par especial de la sauage fait leuer le mēbre de l'homme & lesineut.

## Du fenoll. Chap. lty.



Fenoll est seme en decēbre lanuter & feurter/ & se trāsplante en tout temps. Il est chaud & sec/ & a vertu d'uriner & a cōforter toute grosse vīstite. Qui le māgeu apres dīner il vault cōtre ameres routes qui viennent de indigestion/ & a vertu en ce pour sa subtille substance et ses qualitez. La semēce & l'herbe & les escorces des racines valent en medecine. On cueille la semence au cōmencement d'automne & se peult garder par troyz ans. Et les escorces des racines sont cueillies au cōmencement de printemps & les peult on garder demy an. Leau de sa decoctiō vault cōtre opilatiō de foye & de rate cōtre stragurie dissintere & le vice de la pierre de froide humeur. Le fenoll cuit & māge vault a ces choses. Leau ou vin ou il est cuit oste la douleur de le stomac de froide cause ou de vīstite & conforte la digestiō. Autel fait la poulde de la semence. Contre le drap de la taye des yeulx & la māgeu on mettra le tus de la racine de fenoll au soleil en vng batfel darain p<sup>er</sup> l'espace de qūze tours/ & puis on en mettra es yeulx y maniere de coltre. Cōtre la māgeu des yeulx est certain expēriemēt. On cōfira aloes avec tus de fenoll tresbien/ & puis sera mis au soleil en vng batfel darain par qūze tours/ & puis aps on le mettra es yeulx y maniere de coltre.

## De flamula. Chap. lty.

Flamula est chaude & seche en quatre degrez. Et est dicte flamula pource q<sup>ue</sup>lle

Maistre Pictemin

gentil homme né le 19<sup>e</sup> octobre 1544

a vertu arbor & enflābant / & est semblable en fuetilles & en fleurs a vne herbe nommee didalbe / mais elle a les fleurs azurines. Quāds elle est verte elle est de grāds vertu & quand elle est seche elle est de petite ou de nulle value. Pour faire vng cautere sans feu au cassera flāmula & la bropera lon et puis soit mis sur le lieu / & p soit laisse par vng iour / & il trouuera le cutr ars / et ap̄s sera appareille cōme il appartient a ciur̄ gten. Quāds on vouldra rompre vne apostume meure ou il y a boe / et la teste en est dure on bāsera & pīsera lon flāmula avec huile / & le mettra lon dessus / et y met on l'huile affin que flāmula ne seche trop.

**De fumeterre. Chap. liij.**



**F**umeterre est vne herbe cōmune & est ainsi appellee po' ce q̄s le est engēdree de la grosse fumostie de terre. Elle est chaulde au p̄mier degre / & seche au seccōd / & est de grāds vertu verte & seche & purge p̄cipalle ment la melēcolle / & ap̄s le fleume sale et puis la cole arse. Et si est diuretique. Cōtre rōgne prenez deuy onces du tus de fumeterre / & y adioustez du sucre / et en faites strop / & le dōnez en eāue chaulde ou q̄ lō y adiouste semēce de fenoll / & en fait on vng oīgnemēt tel. Prenez huile de noīx & y mettez poulbre de supe de chemīnee biē dellee & la cōsifez en y adioustāt vin atgre & tus de fumeterre pl' q̄ des autres choses & en soit oīnt le patiēt au baing ou en le floue ou incōtinēt ap̄s / & est tresbō oīgne mēt. Et notez q̄ si lon dōne troys soys la sepmaine le tus cōe dit est il purge tresbiē les humeurs dōit biē la rōgne. Jē l'herbe de fumeterre culte en vin / & puis mise sur le lieu podagre y aide moult grandement.

**De fenugrec. Chap. lvi.**

**F**enugrec est chauld & sec / et a la substance glueuse et pource il a vertu de

meurer & lascher apostumes / & amolter p dehozs et meurer par dedēs. La farine de fenugrec avec vng moyeu doeu f biē mēsez mis sur la postume si la meure & attēdzist. Et q̄ la cōsit avec terebentine elle la meure & rōpt. L'herbe aussi cuitte en huile si meure bien. Pour les apostumes des parties espiŕituelles la farine de fenugrec mise en vng sachet / et cuitte en eāue avec gutmaue vauldra si on la met dessus. Po' apostume de leſtomac & des boyaulx on fera tourtelles de ce fenugrec cult en leāue / & puis le mettra lon dessus.

**De gramen autrement dict herbe commune. Chap. lvj.**



**G**ramen est p̄prement herbe de p̄reau / & est de vertu stiptiq̄ / & est cōglutināt les playes & restraignant le ventre et guertist playes es rats & la bestie / & adoulciſi la doule' de la rate / & q̄ boit du tus il tue les vers du corps / & a ceste p̄p̄iete. Les chīes cōgnoissent ceste herbe / & la māgent quāds ilz se veulent purger si cōme dit Plīn'.

**De galengue. Chap. lvij.**

**G**alengue est de telle nature q̄lle engresse terre quand on la retourne dedens rādis q̄lle est verte & dit on q̄ sa semēce dōnee a manger aux gellines leur fait auoir des oeufz merueilleusement.

**De genclanne. Chap. lviii.**

**G**enclanne est la racine dune herbe ainsi appellee: mais la racine seulement en est medīcīnable: on la cueille en la fin de p̄ncēps / & la peult on garder seche par troys ans. Elle naist le plus souuent es mōtatignes et es lieux qui sont ombra ges & moistes. Elle est chaulde et seche en deuy degrez. Elle a vertu de dissolubre cōsumer & ouurir / et est diuretique. Contre anden asme / La poulbre avec vin et eāue dorze vauld moult. Le tus d'icelle netoye



et torche moꝝphée & guerist playes & grosse rongne & coꝝrostiue / & aussi quand on la boit elle aide moult a celluy q̄ est cheu de hault / & est fort casse et froisse / et si est la derniere medecine contre moꝝsure de scoꝝpion / & de vers enuenimez / & de chie entasge qui en boit deuy onces avec vin.

**De gartofilee. Chap. lxx.**



**Q**artofilee est seblable aux nouuelles fuyelles de rōce de buisson ou a ces bourbōs naissans en seble. La racine est moult redolēt / & les fuyelles sōt chauldes & seches en troyz degrez. La vertue est de plus grand vertu q̄ la seche / & la peult on bien garder vng an. Elle a vñ dissolutive coꝝumptiue & apertine / & est appellee gartofilee pource q̄lle a odeur semblable a clou de girofle en la faueur en vertu & en lesset. Contre cardiaq̄ passion q̄ la cūte en eaue de mer et huile / & la met dessus la partie deuēt & derniere elle y vault moult. Le vin de la decoction de la racine vault a coꝝforter la digestion & la douleꝝ de lestomac & des boyaulx de malade de froide cause ou de vicosite.

**Des gentilles de goupil. Chap. lxxj.**

**G**entilles de goupil est vñ herbe bōne & douce au goust q̄ la mangeu ou boit avec vin elle esmeut a luxure & se aide moult grandement. Et est ainsi cōme vñ espece de satirte ou dyassatirte.

**Des gentilles de chie. Chap. lxxj.**



**Q**entilles de chie est vñ autre espece de satirte / et est en fuyelle & en souche seblable a gentilles de goupil / & est la racine d̄ deuy manieres / car elle a vñ motel dessus & l'autre dessous et est lung mol & l'autre plain / & en celluy est la superflue humidite. Et si l'homme auēt ce q̄ il atle a femme en pzent le plus grand & la femme conçoit cest cōmuneuēt

vñ filz. Et si la femme pzent la petle et puts cōcoit ce sera vñ fille / car on dit que le grand croist le pouoir de loeuure & que le petit le retrenche / & pource lung empesche loeuure de l'autre. Et dit Albert ce q̄ dict est en son liure des plantes.

**De hymnule. Chap. lxxij.**



**H**ymnule est vñ herbe nommee en latin hymnulus id est lenis etigo. Sa fleur pour sa sechesse peult estre garde par moult long temps en la vertu & tant que la cōmune opinion est que elle ne pourrist point / & est de ague odeur & de forte / et est chaulde & seche / et si dissout vicositez et les treche / & aussi garde de pourriture les liqueurs avec qui elle est meslee.

**De hyebles. Chap. lxxij.**



**H**yeble est chaulde et seche en troyz degrez. Les escorces des racines & les tourtons appertienēt principalement en medecine. Les escorces des racines sont curtilles en pñcēps / & les seche lon au soleil / & peuent estre garde vng an. Les escorces des racines / & les tourtons appartiēent pñcipalement en medecine. Elles ont vertu dissolutive coꝝumptiue & purgatiue de fleume & de humeurs visqueuses quād on en donne le ius il purge par dessus et par dessous en attrayāt angostse / & pource on ne le doit dōner si la matiere n'est auant dēgerre & le tēps ppare a flux si cōe lon fait ces autres medecines vointiues. Elles valent a fleurs cotidiānes / & de lōg tēps a tertaines de cole cōtine. Elles osēt lopsatton du foye & laupce & coliq̄ douleꝝ de botaulx & leaue des lētofleumatiq̄s elles mettēt hors q̄ en vse. On en vse en dōnāse le ius p soy ou q̄ en la decoction on distrepe autres medecines laxatiues ou quō y adoustie sirop ou oximel laxatif ou quon le



cuise auec miel iusq's a la cōsūptiō du ius. Cōtre enflēure des extremitēz/ & p'te artetiq' & lēthromēce on fera vng baing d'eau salee/ & de la decoctiō des racines de hiebles/ & des turlons de l'herbe ou de l'herbe toute.

**D**e iusquiamme autrement dicte hēnebanne. **Chap. lxxij.**



**H**ēnebanne est froide au tiers degre cest la semēce d'une herbe q' est appellee cassilago ou denechevaline. Et est de troyz diuersitez. L'une est blāche: l'autre rouge. Et l'autre noire. La blāche & la rouge cōtiēnēt en medecine: mais la noire est mortelle. Et deuōs scauoir q' si lon doit p'ēdre hēnebanne par la bouche & mettre en sō corps on doit p'ēdre la semēce. Et si on la doit p'ēdre p' des hōrs on doit p'ēdre l'herbe/ mais la semēce est de pl' grād vertu. Elle a vertu amotoiq' cest adire apozāc sōmeil & satisfāt dormir/ et si est constictiue & mortificatiue. Pour faire dormir en fleur ague on fera vne decoctiō de sō herbe/ & sen lauera & estuera lon entour le frōt/ & les tēples & aussi les piedz/ & puis on fera tel emplastre. On p'ēdra la semēce de hēnebanne & en fera lon poulōze tres subtille/ & la meslera sō avec aubins doeufz & le lait de fēme nourissant vne fille & vng peu de vin aigre/ & la bouterā lon ou frōt & aux tēples: pour resfraindre les larmes est bon ce mesme emplastre. Cōtre dissintere on fera ēplastre d'icelle herbe & le mettra lon dessus/ car il cure la douleur: & cōtre douleur des dētez on mettra la semēce sur les charbōs ardāz & le patiēt en receuera la fumee par la bouche/ & puis la mettra sur leau & il semblerā q' ce soit ainssi cōme vers q' nagent par deff'. Et la semēce mise sur la dēt doulāt de cause chaulde oste la douleur/ et peult

on garder ceste semence par dix ans.

**D**e larrus autrement dit baron. **Chap. lxxv.**



**L**arrus autrement dicte baron ou pied de beau est chauld et sec au second degre. On le treuve en lieu fers & moistes en mōcaines & en terres plaines & puer & en esle. Il a grād vertu sēlō les fuellēs/ et encozes pl' grās es racines & tres grās es grappes & es tozās q' lon y trēche & cueille & les seche lon. Il a vertu dissolutive relapartue & attēnuāt. Cōtre l'enflēure des oreilles on cuira celle herbe auec ces tozās en vin & en huile/ & y adioustera lon du cōmin/ & en fera sō emplastre & sera mys sur l'oreille. Cōtre froide opostumes l'herbe & les tozās & bēil oigt & gresse dours solēt tre sōit b'ozēz & meslez/ & puis on les chausera en vng test/ & les mettra lon dessus et elles guertront. Cōtre escroelles nouuelles on bropera l'herbe/ & y meslera on bēil oingt & sōlle ou oingt dours q' en pourra auoir/ & les mettra lon dessus/ & elles seidrōt guertrōt si elles sōt nouuelles. Pour escusser la face & a subtilier le cuir/ & le faire deslie on fera poulōze de tozās seches & la p'sira lon avec eau rose/ & mettra sō au soleil iusques a cāt que leau soit toute beue/ & soit fait aist troyz ou quatre foyz ou pl' & de celle poulōze avec eau rose cāt seulement on frotera sa face & e'le deuēdrā pl' pure & pl' belle q' de ceruse. **I**tem la seule poulōze si rongē la chāt superflue.

**D**u lys. **Chap. lxxvj.**



**L**ys est plāte au moys doctobre & de nouēbre en terre grasse & bien remuee. Car on p'ēt les oignds ou les cosses bres ou seches/ & les met on loig l'une de l'autre p' vng erpan ou p' vng pied q' vaulc miculx aisi q' on fait les aulx. Aristote dit q' quē

prent la haste du lys auant q'il soit ouuert  
en fleur ou en semence / & le boute en terre p  
celle maniere q'loignō nen soit point arras  
che / & q'lo cueuvre la haste de terre elle ger  
tera dedens vng peu de iours en chascun  
neu vng petit oignon cōme vne de ses cos  
ses. Le lys est chauld & moiste / & en est de  
deux manieres. Lūg est frāc & l'autre sau  
rage. Et est le sauage de deux manieres  
car lūg porte la fleur de coule<sup>r</sup> de pourpre  
& est celluy le pl<sup>9</sup> vertueux / & l'autre porte  
fleur jaune. Celluy q' est frāc broye avec  
vitell otng ou avec huile & cuit & mys sur  
apostume froide si la meurt. Contre la  
durte de la rate la racine de lys en grand  
quāte avec brāque d'asine / & la racine de  
eufscus solent mys en vin & huile par dix  
tois / & puis coulez / & en celle couleure q'on  
mette cire & huile / & q'on en face oignement.  
Pour coulourer la face: pnez les tozēs  
de la racine du lys sauage & aigre / & les  
sechez & en faictes pouldre & la detrempez  
avec eue rose & la sechez / & le faictes ainsi  
troys ou quatre fois ou pl<sup>9</sup>. Et puis fro  
tez vostre face de celle pouldre avec eue  
rose / & en ce faict on osera les frōces & net  
toiera lon la face. Dioscorides dit q'les  
fueilles du lys cuittes balēt pte arsūe q'  
les met deff<sup>9</sup> / & aussi faict la racine de lys  
broyée avec huile & mise dessus / car elle a  
vertu adoulesant & purge le tēps aux fē  
mes / car elle eue & si restraint lenfleur.  
Et pource vault cōtre apostumes & vērōst  
tez q' y met deff<sup>9</sup> souuēt de la racine broyée  
avec huile. Plinius dit que oignon de lys  
auec vin guertissent coups de serpens / & le  
mal venāt des chāpignōs le ventu qui en  
viēt. Qui les cuit en vin & en huile ilz dis  
solvēt les cloups des piedz & les neux / & s'  
rendēt les cheueulx & peulx pōuz par ar  
sūe. Et qui les cuit en vin & avec du miel  
ilz aidēt es veines trenchées. Les fueil

les cuittes en vin guertissent playes. Lon  
faict des fleurs eue & huile q' vault ainsi  
comme de roses & sont d'auelle vertu com  
me eue & huile rosat.

De langue de chien. Chap. lxxviiij.



Langue de chien est chaulde &  
moiste au premier degre. Elle  
a petites fueilles & agues / et  
semblables a lāgue de chē / &  
est de grās vertus quād elle est verte et de  
nulle puissance quand elle est seche. Elle a  
vertu de esmouuoitr a luxure / & de donner  
humeur. Qui cuit ceste herbe avec chat  
ou la cōstist avec huile ou avec gressēs ou  
sang elle esmeut & semont luxure. Quād  
elle est cuitte / & on y adiouste du sucre elle  
vault a ceulx q' sont cōsommez & degastēz  
de chat. Cōtre secheresse de pis vault lea  
ue de sa decoction / mais que on y adiouste  
du diadragant y vault moult.

De lapace & parelle. Chap. lxxviiij.



Lapace / cest a dire aceteuse au ra  
meuse: elle est chaulde et seche ou  
tiers degre / & au secōd selō Aut  
cēne. Il est troys manieres de lapace. La  
gue q' a les fueilles agues est la meilleur et  
la pl<sup>9</sup> vertueuse: & la franche q' a fueilles  
larges est pl<sup>9</sup> conuenable a dser: & si en y a  
vne autre q' a fueilles rōdes: celle a vertu  
de dissouldre de relaxer de ouurir & de attē  
dr. Cōtre rōgne le ius de lapace ague &  
huile mustellin & potz clere soit bouliues  
ensēble / & puis coulers / & en la couleure q'  
on y adiouste pouldre de tartaire & de supe  
de chemēne / & ce sera tresbō oignement po  
tōgnes. Autcēne dit q' la racie cuitte en vin  
aigre est bōne cōtre rōgne blereuse & gros  
se & orde / & aussi a gratelles & dertres / & sa  
decoctiō en eue chaulde vault pte gratel  
le & māgeure / & aussi est elle tres bonne en  
baig. Cōtre orde rōgne grosse & grasse on  
fera vne decoctiō du ius de lapace & de poult

de dormir. Pour meueir apostumes lapace  
ce tombe broyée et cuite en huile ou avec  
saing doulx soit mise dessus pour les rō-  
pe/lapace ague en la maniere que dit est.  
Contre stragurte & dissintere on cuita la-  
pace en vin & huile & la mettre lō sur la pē-  
nillere/ & elle sera vīner en grād quantite.  
Leau & le vin de sa decoctiō dissoluet los-  
pilariō du foye & de la rate. Cōtre escro-  
les nouvelles on fera emplastre de lapace  
ague & de saing doulx meslez & broyez en-  
semble. Cōtre vers du vētre le ius en est  
bon pīs avec miel. Cōtre fleume abon-  
dāt en cerueau on gettera le ius de lapace  
avec ius de mēte en petite quantite en air  
chaud ou en batng. Lapace cuite ou crue  
vaut aux rongneux sīz en mangent.

### Des lactues. Chap. lxiij.



Lactues peuvent estre semées  
et trāsplātées pīs q̄ tous les  
tēps d'lan en terre grasse & biē  
remuee / et les peult on semer  
par elles & avec autres herbes. Et celles q̄  
serōt semées en autōne si pourrōt biē estre  
replātées en decēbre entour les autres des  
autres herbes q̄ lō seme po' lors: car elles  
ne craignēt poit la gelee aicols en sont en-  
foixees & serōt bōnes aps l'uer iusq̄ atāt  
q̄lles serōt semēce avec les autres herbes.  
Mais celles q̄ sōt d'la nature des petites  
ne sont poit trāsplātées/ mais les grā-  
des q̄ on appelle rōmaines qui ont blāche  
semēce doiuent estre trāsplātées affin q̄l-  
les croissent & dautēnt doulces & leur ay-  
de grādēmēt qui les arrouse par tēps sec.  
La lactue est froide & moisse attrēpeemēt  
& po'ce elle est la meillēre d'toutes les au-  
tres herbes & la pl' attrēper. Les autres  
diēt q̄lle est chaulde/ & q̄lle est pource tres  
attrēper. Elle engēbre bō sāg/ & fait auoir  
aux sēmes assez lait & largēmēt vīner et  
estaine la cole/ & refrechist le sāg bouillāt &

saict dormir. Elle vult estre chaulde apo-  
stume q̄ en saict emplastre sur le chef/ elle  
oste la douleur de la teste venant de cole  
rouge ou de sang/ mais q̄ la veult māger  
elle vult mieulx cuite q̄ crue pource que  
son lacte est appetisse par la chaleur du feu  
parquoy elle faisoit dormir/ mais toutes-  
fois elle est bōne aux coleriques tāt cuite  
comme crue. Elle est en la leuinesse plus  
puffitable pour le stomac & pour accroistre  
le lact aux sēmes/ & plus aydable a la se-  
mēce des hōmes/ mais quād elle est endur-  
cie/ & na pas abōdāce de lact son humeur  
est appetissée/ & deulēt sa saueur amere &  
est apertitue/ mais toutesfois elle engen-  
dre tresmauuais sang / & pource elle nūst  
a ceulx qui en vsent accoustumeemēt/ car  
elle obscurist la veue & corrompt la matiere  
de generatiō en l'hōme/ mais tāt quelle est  
ēcore tēbre elle est bōne cuite & crue a ceulx  
q̄ sont en fleur. Qui la cuist en vin aigre  
& y met du safre y elle guetist de sopilation  
de rate & de foye. Pour faire dormir on cō-  
fira la semēce de lactue en lact de sēme q̄  
ait porte fille & en aubin doeuf / et en fera  
lon emplastre sur les tēples. La pouldre  
avec lact saict dormir/ & aussi a ceulx qui  
sōt en fleur q̄ leur donne avec eau chaul-  
de. Cōtre chaulde apostume on la confira  
avec huile rosat/ & pūts soit ēplāstee des-  
sus & elle la destruit. Jē l'emplastre saict  
des fueilles albe a ceulx qui ont vne ma-  
ladie appellee heristpila. Jē la semēce dō-  
nee en buuage albe hastiueement a ceulx  
qui souffrēt souuent pollutiōs. Il est vne  
maniere de lactues aigres q̄ ont plus lō-  
gues et plus estroictes fueilles plus des-  
ties plus aspres & moins vertes que les  
autres & sont plus ameres / & ont plus de  
chaleur et plus de secheresses que les frā-  
ches. Plinius dit qu'il est vne maniere de  
lactue qui croist de terre sans semer q̄ lon



appelle caprine / q̄ la getteroit en la mer  
les poisson deüton mouroyer cātoſt. Et  
ſi eſt vne autre maniere de lactue d'autre  
eſpec q̄ naiſt aux champs. Quid en boye  
les ſueilles avec bouillie eſſes aidēt aux  
entrailles. Et l'appelle les Grecz pleon &  
ſelō les autres yſopon. Et ſi en eſt encores  
vne autre qui croiſt parmi boys q̄lz appel  
lent ſcaupon de laſſle les ſueilles boyees  
ouēt bouillie valent a playes / et reſtrai  
nent le ſang & guerriſſent de pourriture les  
playes pourries. Il eſt vne autre maniere  
de lactue q̄ a robe ſueilles & courtes q̄ plu  
ſieurs appelleſt harla ou herria de laquel  
le les octoſes tirent le ſus en frotant l'her  
be & en torchant leurs yeulx / & par ce eſclar  
ciſſent leur veue quād ilz ſōt vteils & pleins  
de tenebres & obſcurcz p̄ vteilleſſe / & guer  
riſt le ſus de ceſte herbe de toutes les ma  
ladies des yeulx / & par eſpectal quand on  
les meſſe avec le lait de femme. Il vaul  
auſſi a morſure de ſerpens / & a pointures  
de ſcorpions ſi on le met avec vin ou ſi on  
le boit & les ſueilles boyees ſont empla  
ſtres deſſus la playe elle oſte et bouete  
hors toute enſeure.

**De lentiſque.** Chap. lxxj.



Entiſq̄ eſt vne herbe de ſeche  
& chaulde cōplextō. Elle a ver  
tu de reſtraindre & de cōſolider  
dōte le flux des ſēmes & pōte  
diſſintere et vomiffemēs de foibles vert  
retētues. On cuita petiz ſaiſſeaus q̄ ſe  
ront ſaietz d'icelle avec les ſueilles en vin  
atgre / & ſerōt emplaſtrez ſur la pēnillere et  
ſur les reins / & aux vomiffemēs ſur la four  
chete v̄ la poictrine. Vng autre remede on  
p̄dōra les rēdōs de lentiſq̄ / & les mettra  
lon bouillir en vin atgre juſq̄ a la cōſum  
ptō d'icelle vin atgre / & ap̄s lō les ſechera  
& mettra lō en poulbre / & puis on p̄dōra d'i  
celle poulbre en blāde & baurages / & vaul

aux autres choſes deſſuſdites. Dōte la  
rōgne de la verge de l'homme & leſcoz heure  
la poulbre ſaiete des ſueilles ſur vne uille  
chaulde ſeche & blē miſes en poulbre de  
gaſſēt la rōgne & lozſure de la verge / mais  
on ne le doit point mettre juſq̄ a tant q̄  
y ait ozdure. Dōte rōgne & ozdure de  
bouche & de langue & de baulteures en ſie  
ure aque on cuita en vin atgre les ſueilles  
de lentiſq̄ / & en ſera le partiē gargarisme.

**De laureole.** Chap. lxxj.



Aureole eſt vne herbe moult  
lapattie / et eſt chaulde et ſe  
che au quartieſme degre. Le  
fruit & ſemence eſt rond / & eſt  
ſur le rōup a la quāte de polure que lon  
dit cocogrithum ou roconibium q̄ eſt enco  
res plus la patif q̄ neſt laureole / mais tou  
teſſoy elle eſt moult lapattie / & purge le  
fleunie & humeurs viſqueuſes / & p̄mte  
ment des parties loingtaines & des toins  
etates des mēbres / & ap̄s elle purge la me  
lencolie / & pource elle vaul aux ſciatiq̄s  
artetiq̄s & podagres. Jē cōte appoplexie  
& paraſſie on en doit vſer avec autre me  
dicie en ſopimel de tulia. Et aux autres  
medicines on le dōne auſſi en aultres de  
coctions / mais on ne la dōne point ſeule  
pource q̄lle eſcozheroit les entrailles / car  
elle eſt trop aque de ſa p̄prie nature / mais  
touteſſois ſi nō en voulons vſer par ſoy  
nous en deuōs dōner la decoction / & y ad  
iouſter gōine de arabie & maſſe aſſin q̄ ſa  
malice ſoit rep̄mee. Et ne la doit on poit  
dōner ſors a ceulx qui ſont ſors a la ſeher  
& q̄ ont le vētre charnu & les entrailles  
auſſi. Et d'icelle vertu eſt ſa ſemence.

**De lape.** Chap. lxxij.



Lape eſt vne herbe qui a bons  
bours & qui ſe tennēt ſors  
aux robes. Il en eſt pluſieurs  
eſpeces / & ſōt tōt medecinables



Plusieurs dit q'elles valent contre poictures de scorpiōs: car scorpiōs ne peuet fere per sōne qui sen oitnet de son tus. La decoction de sa racine cōferme les dētz q' la tient des de en sa bouche. La semence guertist moult de vices de lestomac/ & pūffite a ceulx qui crachent sang/ & si vaulx contre diffinictre pource q' sa racine prinse avec vin arreſte/ et les fueilles avec sel laschent.

**De leuesche.** Chap. lxxliij.

**L**euesche est chaulde & seche au secōd degre. La semēce est nommee leustic<sup>9</sup> leuesche. La semēce & non pas l'herbe doit estre mise en medicines. Elle a vertu diuretiq<sup>9</sup> & aperitiue & extenuatiue. Et pource vaulx le vin de sa decoction contre opilation de foye & de rate. Leau de sa decoction vaulx contre douleur de stomac et des entrailles/ & quād elle est causee de vicositez & la poulde dicelle auer poulde de cōmin vaulx aux choses dessusdictes.

**De melons.** Chap. lxxliij.



Elōs destrēt auetle terre cōme sōt citrūles & cōcōbres/ mais ilz la veulent moins grasse & moins fumeie affin q' ilz sōiēt plus ferme plus sa uoureu<sup>x</sup> & plus tost meurs. Et aussi se veulent plāter en autel tēps & en autelie maniere/ & quād ilz sont nez on ne les ose arrouser. Aucuns sont gros et les mangent lon meurs cest assauoir quād ilz commēcent a souef flatter & estre jaunes desq'z croissent ceulx qui ont les semences tres petites et ceulx icy sont les meilleurs de toutes les manieres de melōs. Les autres sōt menus & vers & biē longs & ainsi cōme toutnez/ & les appelle lon melangūli/ & sont mangez vers cōme citrūlz/ & sont d'autelle saueur/ mais ilz sōt mois froidz/ & sōt pl<sup>9</sup> digerables/ & pource dit on q' ilz sont meilleurs q' les citrūlz. Melōs sont froidz et moistes

au secōd degre & ceulx q' sōt doulx sōt de at trepee froidure. Autēne dit q' la semēce du melon fait aist vomir cōme racine de citrūlz & de concōbres/ & quād on vse de melons ilz doluēt aller deuant autres viādes affin q' ilz nēgendrēt abominatiō. Mais Isaac dit que quād on a māge le melon on doit aucunemēt atrebre q' soit digere auāt q' lon prēgne autre viāde. Encore dit Autēne q' le melon est de tardue digestiō fort quād on māgeu auer luy ce q' est dedēs luy & son nourrtissement est pl<sup>9</sup> drolt & son humeur plus cōuenable q' nest de citrūlz ou de cōcōbres/ mais quād le melō se corūpē en lestomac il engēbre nature venimeuse & si cōuertist. Et pource cōtēt il q' quād il grēfue q' on le extrade hastiuemēt. Et les choses q' y apōēt aps ce q' on les a māgēs aux coleriq<sup>9</sup> sont opizact<sup>9</sup> grains de fenoi et mastice. Et pour les fleumatiq<sup>9</sup> opinel gingēbre pūc ou gingēbre seul ou dyacintinum & botuēt vin pur. La semēce de melōs nettoie & fait vīner et nettoie les rains & la vessie de grauelle & de pierre.

**De mellor.** Chap. lxxvj.

**M**ellor est chaulde & seche au pīnter degre. Cest vne herbe dōt la semēce est aist nommee & aussi l'appelle lō la courōne du roy pource quelle est formee en la maniere du demy cercle. La semence & les escorces tant seulemēt entrent en medicine: car la semēce est si tres petite & si tenant a l'escorce q' a grāb peie la peult on desseurer. Elle a vertu de pforter pour sa souefue odeur/ & si est diuretiq<sup>9</sup> pour sa subtile subtilite. Le vin de sa decoction vaulx a cōforter la digestiō/ & oste les vicositez & ouure l'opilation des rains & de la vessie/ & la semēce mise en brouet ou en viāde les fait de bonne saueur & de bonne odeur.

**De mercure autremēt linorchitis.**

Chap. lxxvj.





**E**cure / cest abtre linochetle  
est froide et moiste au premier  
degre. Elle a visqueuse substā  
ce / a pource elle seche & attrait  
hors moule doucement la cole du foye de  
lestomac et des bolaulx. On donne le tus  
sans cuitre avec sucre / car il diminue par  
tie de sa vertu la partue.

**De mauue. Chap. lxxviij.**



**M**auue est froide & moiste au se  
cōs degre / & en est de deux ma  
nieres. L'une est franche qui a  
plus subtile & plus froide hu  
meur. Et l'autre sauuage q̄ lō appelle mal  
ueulsque / & si y a vimaue qui croist pl<sup>9</sup>  
haute / & est moins froide & moins moiste /  
& si a la substance visqueuse. Cōtre apostu  
mes chauldes au cōmencemēt on broiera  
les fueilles de mauue / & les mettra lō des  
sus pour meurt. Et puis on les broiera  
avec saing de porc fraiz / & les mettra lon  
sur vne tulle chaulde. Et aussi vault ce q̄  
dit est contre la durte du foye & de la rate.  
Lestue de ses fueilles / & le baig de sa de  
coction vault a lauer les ptebz de celluy q̄  
est en fleur ague & sōt bē dozmt. Mau  
ue cuite en potage lasche le vētre q̄ en mā  
geu / et si est bonne pour lascher le vētre  
quā on est en fleur / & fait on de la deco  
ction bon clistere. Vimaue amolle plus  
& meurt en fueilles / & encore pl<sup>9</sup> la racine  
broyée avec saing d'porc vng peu chausse /  
car elle meurt et amollit les dures apo  
stumes. Lherbe cuite avec la racine cāt lō  
guemēt q̄ leaue soit gaste / & q̄ luy appere  
vne visquosite / meurt & amolle dures apo  
stumes & les relape. Et de leaue q̄ y adiou  
ste cite & huile on fait oignemēt q̄ a telle  
vertu. Leaue de la decoction de la semēce  
vault cōtre seche toux / & dōne cōfort a est  
ques. Aussi les semēces mises en vng sac  
et cuites en huile dissoluent la durte & net

toyent. **C**isidore & Plinius dient q̄ si au  
cun se oinct de tus de mauue mesle avec  
huile il ne pourra estre blece de poincture  
de mouches / & si ne sētra en aucun de ses  
mēbres oinct de ce q̄ dit est aucunes poin  
ctures de scorpions.

**De mozelle autrement strigum ou  
solacrum. Chap. lxxviij.**



**M**ozelle strigum et solacrum est  
toute vne herbe / & est froide &  
seche & aucunement diuretiq̄  
quā elle est verte. Elle est de  
grāde veu en fueilles & en fleurs. Et quā  
elle est seche elle est de nulle vertu / & a ver  
tu de refroidir cōtre opilation de rate & de  
foye / & par espectral cōtre launtie quā la  
partie de haute est optiee cōtre la mer. On  
buura le tus / & fera lō strop de sucre & du  
tus ou q̄ mieulx vault on donnera deux  
onces de tus avec cinq grains de reubar  
be. Cōtre apostumes de lestomac de en  
trailles & du foye on dōnera son tus avec  
eue dorze. Cōtre eschauffoison de foye.  
Vne piece de toile soit mise & mollie en sō  
tus & mise dessus & aisi sera lon sur chaul  
de podagre ou q̄ lherbe soit broyée et mise  
souuēt sur le lieu. Et vaultoit mieulx q̄  
adousteroit vñ aigre avec le tus ou vert  
tus ou huile rosat. Cōtre apostume chaul  
de au cōmencemēt po<sup>9</sup> rebouter la matiere  
on broyera lherbe & sera mise dessus.

**De mente. Chap. lxxix.**

**M**ente est chaulde et seche au second  
degre / & en est de trois manieres.  
Lune est fraîche & appremēt de tardin / & ce  
ste cōsorte & eschaufe moyēnemēt. Et si est  
vne mēte q̄ est sauuage q̄ lon appelle mē  
tastre la q̄lle eschaufe pl<sup>9</sup>. Et si en est vne  
autre q̄ a pl<sup>9</sup> lōgues pl<sup>9</sup> larges & pl<sup>9</sup> agues  
fueilles : & est ceste appelée mēte romaine  
ou sarrazie / & lappelle lō cōmunemēt lher  
be sainte marie / & est ceste pl<sup>9</sup> diuretiq̄ue

que les autres. La mente fraîche se multi-  
plie & sault moult legerement de terre & tost  
mûre hault / & q̄ en p̄t la tige & la couche  
en terre & la cueure de terre elle se conuer-  
tist en racines / & faict nouvelles brâches  
et hault mieulx ceste en viâdes q̄ en médi-  
cine / elle est de grâd vertu & sèche et verte.  
On la doit secher en lieu ombage / et on  
la garde vng an en grâd vertu. Elle a ver-  
tu de dissoudre & de p̄sumer po<sup>r</sup> ses quali-  
tez & de cōforter par son odeur aromatiq̄.  
Cōtre puanteur de bouche & pourriture de  
gencives & de dēt on lauera la bouche et  
les gēctues du vin atgre de la decoctō de  
mēte fraîche / & puis on les frotera bien de  
poultre de mēte. Pour rapeller l'appetit &  
p̄forter quā il est empesché de froides hy-  
meurs q̄ sont en la bouche de lestomac on  
fera vne saulce de vin atgre et de mente et  
dūg peu de canelle ou de poture. Cōtre  
vomissement q̄ vient de la vertu cōtēlue ou  
de froide cause on cutra mēte en eaue salee  
ou de mer en vin atgre / & mouillera lon vne  
espōge dedēs / & la mettra lō sur l'orifice de  
lestomac / & māgera le pain tcelle mente.  
Contre sincōpe de foiblesse en fleur ou  
sans fleur ou de matiere ou d'autre q̄lconq̄  
cause lon broiera mente avec vin atgre et  
vng peu de vin si le pain est sans fleur  
& si il est en fleur avec pur vin atgre sans  
vin / & q̄ lon mouille dedēs pain rosty & q̄ l  
p̄ soit laisse iusq̄s a tant q̄ soit moult. Et  
que on le loigne a ses narilles / et en fro-  
te lō ses baulleures / les gēctues / les dēt /  
les tēples / & les bras / et puis q̄ le malade  
le masche & en auale l'humour. Contre le  
lait prins & coagule es māmelles on cutra  
faisselētz de mente en vin & en huile / et  
serōt emplastrez sur les māmelles. Et de  
vōs scauoir q̄ quā on dōne aucune médi-  
cine cōtre vent on la doit dōner avec ius  
de mente / ou avec vin ou mēte sera cuistē

qui n'auoit point le ius. Contre vent le  
seul ius de mente romaine ou le vin de sa  
decoction ou le ius cōst avec miel & hault  
& aussi il vult cōtre opilation de rate & de  
foye & des parties dōt vient lozine & vient  
de froide humeur ou de chaulde / mais q̄  
lon nait fleur. Le ius dōne avec miel oc-  
cist les vers du ventre / & q̄ en gette du ius  
es oreilles il tue les vers qui sont dedēs.  
Qui en cuit l'herbe en vin & huile / & la met  
sur apostumes froides elle les dissout.  
On cutra mēte figues & sauge en vin  
et dōnera lon au malade de froide toux le  
vin & boire de celle decoctō & la nourriture  
et cest adre le ius q̄ en est faict & sen fro-  
te & laue reschaufe la marris & la nettoye.  
Et q̄ faict vng sachet d la poultre elle que-  
rist le froid reume du chef. Et peult on p̄-  
dre mente romaine pour franche.

De meu.

Chap. lxxv.



Meu est chaulde et sèche au se-  
cōd degre. Cest vne herbe dōt  
la semence a autel nō & hault  
grādemēt en médecine. On la  
peult garder p̄ deux ans. Elle a vertu dū-  
tertiq̄ pour sa subtile substance. Le vin ou  
le ius de sa decoctō hault p̄tre opilation de  
rate & de foye venant de froide cause & dis-  
sout lempeschement de viner. Acave en  
hault en este & aux ieunes gēz / & le vin en  
lyuer / & aux vellees gens. La poultre de  
meu avec semēces de fenoll peult estre dō-  
nee en viâdes & en buirages. Elle exclud  
la vicosité de lestomac & des entrailles / &  
si conforte la digestion.

De marube.

Chap. lxxvi.

Marube est chaulde et sèche au tiers  
degre. On la pelle autrement prape.  
Les feuilles en valent principalement en  
médecine / & puis les escorces & aps la raci-  
ne / on en garde l'herbe dōne par vng an en  
lieu ombageux. Elle a vertu cōsūpelue

q dissolue de ses qualitez q aussi de dis-  
soudre q de ouurir de son amertume. Cō-  
tre le vice du pis q est appelle asma de froi-  
de cause q de humeur visqueuse on dōnera  
dyaprasium q sera lon yng electuaire dune  
partie de son tus q la quinte de miel escu-  
me q le face lon cuire iusq̃s a cāt quil soit  
espes q puis on y mettra poulbre d dragāt  
q gomme arabe q reguelice q sera tresbon  
cōtre le vice de la poitrine ou au moins q  
la poulbre en soit bien cōfite avec miel q q  
on adiouste poulbre de reguelice. Contre  
la toux la decoction de luy bault avec fle-  
gues seches. Contre strangurie q dis-  
tente on donnera le vin de sa decoction avec  
figues seches/ et sera lō yng emplastre de  
la propre herbe cuite en vin q en huile q la  
mettra lon sur les reins q la pēillere. Et  
aussy bault contre collique de froide cause.  
Contre emorroides enflees q courans on  
fera vne estuue du vin de sa decoctō q ea-  
ue salee / et puis on fera yng suppositoire  
de sa poulbre q de miel cōfit ensemble. Du  
lon fera vne decoctō de sa poulbre q de sō  
tus avec huile muscellay / et moillera lon  
dedens cocton / q puis mettra lon au mal.  
Cōtre vers on dōnera la poulbre confite  
avec miel. Cōtre les vers des oyelles le  
tus en sera gette dedens. Cōtre le vice de  
la rate les escorces des racines seront trē-  
pees par quinze iours en vin q en huile / q  
puis on fera de ce vne decoctō / q le coule-  
ra lon / q apres on adioustera en celle deco-  
ction cire q huile / q sera lon oignement.

¶ De mandragore. Chap. lxxviij.



Mandragore est froide et seche/  
mais la quāte n'est point de-  
terminée des docteurs q en sōt  
de deux especes le masle et la  
femelle/ mais no<sup>9</sup> vōs bien de lune pour  
l'autre indiffēramēt. Et sicōme Autēne q  
les autres docteurs le dient la femelle est

formee en forme de sēme/ q le masle en for-  
me dhōme. Mais cest faulx/ car seulemēt  
le masle a plus lōgues suelles q la femel-  
le les plus larges. Mais aucuns sōt qui  
taillent telles figures pour deceuoir les sē-  
mes. Les escorces des racines cōtēnnēt  
seulemēt en medictnez puis les pōmes et  
aps les suelles. Les corce de la racine cu-  
eille est gardee en grāt vertu p quatre ans.  
Elle a vertu de restraindre q de refroidir q  
aussy faict dormir en fleurs agues. Po<sup>r</sup>  
faire dormir on cōfira la poulbre de lescor-  
ce avec lait de femme q aura porte fille q  
aubin doeu / q sera mis sur le front et les  
tēples. Cōtre douleur de chef de chaulde  
cause on mettra sur les tēples les suelles  
droyees / q les oindra lō dhuile de mādra-  
gore q est ainsi appellee q faict. On prene  
les pōmes de mādragore q sont droyees / q  
les laisse lon lōguemēt en huile cōmune/  
q puis on les cuit par aucū tēps / q puis on  
les coule / q celle couleure sera huile de mā-  
dragore. Elle bault a faire dormir q a dou-  
leur de chef de chaulde cause qui en otnt  
le front q les tēples / q si repren la chaleur  
de fleur. Et aussy ceste huile refroidist la  
matiere des apostumes chaudes au com-  
mencemēt. Le fruct aussy q les suelles si  
seront emplastrez dessus ou au moins sa  
poulbre avec le tus dauaine herbe. Cōtre  
flux de ventre de forte cole on oindra le ve-  
tre q toute lescine q le doz de celle huile / q  
en gettera lon yng petit avec yng leger cō-  
fite. Autēne dit q les taches frotees de  
suelles de mādragore sōt deffaces / q les  
tētilles aussy sōt effaces de leur lait / q q  
cācost elles sont dormir / q q la boit en vin  
elle enpure trop fort. La cure de ces cho-  
ses est par boyze miel q bē vāner / q de tou-  
tes les autres nuisance de mandragore.  
Non dit cōmunemēt q mādragore a vertu  
de faire sēme cōcuoir / q mesmemēt celles

qui sont brachaignes si elles en mangent. Mais ce n'est pas bray si ce n'estoit q' lempeschement fust venu de chaleur de la marais: car lors la marais en ce cas seroit ramener a mesure attrepee tellement q' la semence de l'herbe ne seroit pas arse dedens elle.

**De matzoaine.** Chap. lxxviii.



Matzoaine est chaulde et seche au second degre. On l'appelle par autre nom esbatu ou selo les autres cambitu ou oreille de souris ou sansucus. Les feuilles & les fleurs appartiennent en medecine. On la cueille en este avec les fleurs & les seche lon en ung lieu ombraige & la garde lon par ung an. Elle a vertu de porter pour son odeur aromatique & de dissoudre & de consumer plusieurs qualitez & aussi de mondifier & purifier. La poulce de matzoaine donnee en siade ou cuitee en vin corse le stomac refroidi. Eschaufe & corse la digestion & de la met aux narilles elle porte le cerueu. Les feuilles & les fleurs chaufes en ung pot de terre mises en ung sac & puis mises sur le lieu doulant dissoluent la douleur de nard de betostee & q' les met sur le chef es les valent contre la venue de la tette. Et des uids scauoir q' les rats & sontz esguettent boiteriers a les racies po' en auoir medecine.

**De nape.** Chap. lxxviii.



Nape seuffre pres q' tout air / et demande terre grasse / & si naist mieulx en terre seche / et pres q' tondre et esleuee & sablonneuse. La proprietee du lieu couuertist & mue nape en naue / & le naue en nape / mais affin q' prouffite mieulx il deult terre bien remuee fumee & retounee / & bien tresbien es lieux ou les blez ont este celle anee. Mais si ilz sont trop espes on les semera & transporter a en aucuns autres lieux bultz entre les balces ou une partie affin q' l'autre puisse

croistre mieulx. On les semera vers la fin de tuiilet & tout le mois d'aoust / & si pluye fault on les doit arroser. Et si les peult on semer a prouffite entre mil & panni par especial entre les tardifz & la secunde sarscleure. La sarscleure albe a nape et a naue. Entre les napes celles q' sont de mieulleure saueur sont les lodes & pres q' froncez et rongnez & non pas les gros ne qui ont plusieurs racines. Mais ceulx q' en ont une seule & droite ague. On fait tresbons ne compose de nape avec raphane & ung petit de sel & de vin aigre de miel & de moustarde et despicres souez flatrants / et si la peult on faire sans espices assez bone. Napes sont chauldes au second degre et nourrissent moult / mais elles sont de dure digestion / elles sont la chair mole et enflée / mais encoze moins q' les nauez ne sont / & si on les cuist en aucune eau & on la gette / & puis on les parcuist en l'autre la durete de leur substance en est attrempee & engendrez moyen nourrissent & attrempe entre bons & mauuais. Mais celles qui ne sont pas bien cuittes sont a grand peine digerres & sont betostez & opilations es belnes & conduits. Elles sont prouffitables si elles sont cuittes deux soys / & q' ces deux eaues soyent gettees et on les parcuist en autre eau avec grasse chair.

**De nenufar.** Chap. lxxv.



Nenufar est froide et moistre au second degre. C'est une herbe q' a larges feuilles / & est en eau / et en est de deux manieres. L'une a fleurs de couleur de pourpre & est la meilleure. L'autre a fleurs jaunes q' n'est pas si bone. La fleur en appartient a medecine & la cueille lon en septembre / & la garde lo par deux ans en grand viu. On fait des fleurs strop contre fleur ague / et pour l'attrempance de sa chaleur on cultre les fleurs en



eau/ & p adiouſtera lō da ſucree en ſaict  
on ſtrop. Contre douleur de cheſ de trop  
grāb chaleur les ſarrazins en mettēt le  
ſleurs en eau par toute vne nyct/ & puis  
au matin ilz appliquent celle eau et les  
ſleurs a leurs narilles.

**De neelle.** Chap. lxxxviij.

**N**eelle eſt chaulde & ſeche au tiers des  
gre. C'eſt la ſemēce d'une herbe q̄ lon  
trouue en lieu de paluz et entre fromēs/  
q̄ ſe peult garder par dix ans/ & eſt ceſte ſe  
mence rōde & plaine/ & tend ſur le rōup en  
couleur & ſur l'amer en ſaucur/ & po'ce elle  
a vertu diuerſe pour ſon amertume/ et  
eſt diſſolutue & conſūptue pour ſes qua  
litez. Emplaſtre ſaict de farine de neelle &  
tus d'alupne mys entour le nomb' il occiſt  
les vers/ & p'eſpecial au p'enſās. Pour les  
grās on la poſtra en miel & le p'ed'ōr. Mar  
me de neelle ſaict avec vin aigre & tiebe  
gettee ou ſouffler es oreilles tue les vers.  
Dignement de neelles eſt trefbon contre  
rongne g'atelle & mangeure de ſac & d'u  
corps. On cuitra vne grāb quātte de neels  
le en vng pot en trefſort vin aigre & le cuit  
ra lon trefbiē iuſq's a cāt. q̄ le vin aigre ſe  
ra tout degaſte/ & q̄ le demourāt ſera eſpes  
& puis apres on mettra huile de benis.

**De napel.** Chap. lxxxviij.

**N**apel eſt naps de mer ou ſelon les  
autres vne vapeur de mer/ & croiſt en  
la rive de la mer/ & eſt venin trefmauuaſ  
& perilleux/ & eſt chauld & ſec au dernier de  
gre/ et qui ſen touche il nettoye le cuir. Et  
quād il eſt recuſte par de medictne & on le  
boie il vaulc cōtre meſellerie/ & eſt venin a  
celluy q̄ en boie oultre demie once & mois  
en occiſt biē vng homme. Et eſt vne choſe  
moult merueilleuſe cōe miraculeuſe q̄ lon  
trouue empres nappellus vne petite ſour  
tis q̄ paſſi aupres de luy/ & eſt celle ſour  
tis le triacle contre le venin de nappellus.

**De organ.** Chap. lxxxix.



**O**rgan eſt chauld et ſec au ſe  
cōd degre/ & l'appelle lon gale  
ua ou golena. Et en eſt d'eu  
manieres ceſſaſſauoir organ  
ſauuage q̄ a les ſuettes les plus larges &  
euure plus fort/ & ſi en eſt vng frāc de ſar  
din qui a moindres ſuettes q̄ euure plus  
doulcement/ & le met lon en medictne: on le  
cueille en rēps q̄ il ſaict ſes fleurs/ & le ſe  
che lon en l'ombre en eſpandant/ et doit on  
mettre en medictne les ſuettes & les fleurs  
et getter hors les ſouches/ & les garde lon  
par vng an/ & a vertu de diſſolūde de con  
ſumer & d'attraitre. Cōtre froide reume de  
la teſte on p'ed'ra les ſuettes & les fleurs/  
et ſerōt miſes en vng pot de terre ſans li  
qucur bien ſec/ et les mettra lon au feu/ &  
quād elles ſerōt biē ſeches & chauldes lon  
les mettra en vng ſachet/ & puis ſera mys  
tout chauld ſur le cheſ/ & q̄le patiēt ſoit biē  
couuert de draps po' ſur. Le gargarisme  
ſaict du vin de la decoctiō des choſes deſ  
ſuſdictes oſte l'humour des dēz & des gen  
ctues la degaſte & auſſi le ſaict la poultre  
miſe deſſus. Cōtre froide aſme on dōnera  
au patiēt le vin de ſa decoctiō & de figues  
ſeches ou la poultre cōſte avec miel pour  
p'ed're avec eau chaulde. Le vin de ſa de  
coction cōſorte la digeſtion/ & oſte la dous  
leur de leſtomac & des entrailles. Les ſaiſ  
ſeletz ſaictz de l'herbe cuitte en vin & miſes  
ſur les rats oſtent & diſſoluent la malade  
tie q̄ eſt nommee ſtrangurie & diſſintere.

**Des oignons & ciboules.** Cha. lxxxix.



**O**ignons demādent terre delice  
graſſe et bien remuee. Leur ſe  
mence biē criſblee dure par vng  
an ſeulement. Mais qui penſ  
les oignons en torches ilz durēt deu  
x ans ou trois/ & aucuns les ſement en noue  
bre au cōinencement/ & ainſi le ſaict on en



tuscains / Et fait on sur leur lieu a semer ainsi cōme treilles couuertes aucunemēt de feuilles ou de feurre deuers galerne p vng bras esleuez / et par deuers midy par deuy. Plusieurs le sement en decembre banuēt feurier & mars / & si tost comme ilz peuēt bōnement semer aps lyuer & au premier / & si tost cōme ilz serōt premierement parcreuz aucunement soit en autil soit en may ou en iuig on les plātes en aires par vng demy pied ou vng espan loing lūg de l'autre. Et doit on mettre en laire quatre rēges & ceulx q lō deult māger auāt quilz solēt meurs on les doit plāter en aires ou sōt courges / citruls / & cōcōbres ou melōs / & quād ilz serōt creuz on doit oster les oignons pource qz vīdōlēt a meurete & les laisserōt cōbty qz ne vīdēt pas si gros cōme les autres qui sont plātez par aires seuls. Quand ilz doiuent estre plantez on otera & coupera leurs racines iusques au gros dūg doigt ou de demy doigt empres loignon / & les ficher en terre seulesmēt par vng doigt / car ilz se repzēdōt legremēt / & ainsi cōme si on les mettoit sur la terre ou si ilz cheōt seulesmēt a pozt de loig / et mesmemēt tous descouuers ou en terre ainsi cōme seche : mais qz solēt plātez en terre bien labourée remuee & conuertie en pouldre ilz reulēdōt a volente & croistōt grandemēt. Dignons a ciboules deulene estre soultz souuent tout entour & nettoyez des herbes / & si la terre na este fume en lānee on la deura fumer au tēps de la plātarion affin qz reulēnt trespz. Et quād on aura cueillz les oignons meurs / c'est assauoir quād ilz ne se pourront soustenir & ne croissent plus on plātera les meilleurs dī ceulx au mōys de aoust affin qz facēt semēce en lānee ensuiuāt / mais les pires seront plātez pl<sup>us</sup> tard affin q on les ait vers en carefine / & les moyēs serōt gardez pour

en vser. Et si on les arrache au decours / & par cler tēps & sec ilz sen garderōt mieulx en lieu sec & obscur. Dignōs sōt chauldōz & moists au tēps degre / & pource q en māgeu trop souuēt po<sup>ur</sup> leur aguisemēt ilz engendzēt mauuaisēs humeurs en lestomac & ēfleurs vīdōstēz & douleur de chef / & desflournent le cerueau pour leur fumer qui mōte au chef / & stert le cerueau dont ceulx q sont coustumiers den vser accoustumement a follenē & dopēt songes horribles & melencolleux. Et par especial ceulx q vīdēt nouuellemēt hors de maladies quād ilz en mangent. Qui les mangeu cruz ilz ne nourrissent point le corps / mais q les cuit en eue / & que celle eue soit gette / et puis quilz solēt parcuiz en autre eue ilz dōnent assez bōne nourriture / et par especial si on les cuit avec bonne chair & grasse / & q on y mette aucune bonne confiture. Mais qui les mangeu cruz / & par raison pour aucune medictine ilz dōnent chaleur et retrēchent grosses humeurs & vīsquesses & ouuēt les veines qui sont vīner / et aidēt aux sēmes a auoir leur tēps & croissent l'appetit / et esmeuent a luxure par leur chaleur & humeur. Et si le ius est gette es narilles / & si on en flaire souuent le chef du malade en est purge. Et q les mangeu cruz ilz dōnent croissance de cheueulx. Auicenne dit q il y a en loignon vne acuite incluse et trenchant amertume & stpēctite / & q celluy q est le pl<sup>us</sup> lōg la plus ague / & est le rouge pl<sup>us</sup> agu q le blāc / & le sec q le moiste / & le cru q le cuit. Et aussi est en loignon vne attraction de sāg aux parties de dehors / et pource il fait rougir le cuit / & avec ce quād on mangeu loignon il fault propremēt cōtre nyphace deue / & sa semence defface moisse / & quād on sen frote entour les cheueulx cheās ilz en sōt aidēz & secouruz grādemēt. Et avec

miel elle arrache la berole bube & verus: & q trop en vse il en deulēt effourdy & est vne des choses q nuisent a l'entendement pource qu'ilz engendrent mauuaites humeurs.

De ortie. Chap. xc.



Ortie est ainsi nommee pource q elle ait le cuir quand elle le couche: car elle est de nature de feu ardeant come Macer dit et en est de deux manieres. L'une poignante & laudre morte q ne poigt pas: & en soit les feuilles les plus blanches plus moles & plus rondes q de la poignante. Chascune des deux est medecinable. Le jus beu avec vin vault contre la toux & colique passion & avec miel il guerist ancienne toux: & nettoye le polmon: & assouage le fieu du ventre & le leueur. Les feuilles doctes broyees avec sel nettoient & purgent ordres playes & puantes & les guerissent & morsure de chien & chancre. Aussi la racine broyee et cuite en vin et huile vault contre enflure de rate. Le jus doctre restrainct le flux de sang des narilles. La semence beue avec vin: & par especial quand il y a du miel & du poture esmeut a l'urine. Et l'herbe fresche & treve amollie le ventre quand on la mange: & par especial au mois de mars cuite en huile.

De potreaulx. Chap. xcj.



Potreaulx porte tout air & requierent terre moyennement disoulte grasse et bien fume. On les seme en lieu chaud & pres q attrapez au mois de decembre & en lieu froid: & desattrapez en janvier feurier & mars quand la terre est ramenee a equalite. Ceste semence se peut faire de potreaulx seulement ou meslee avec autres herbes: & q se soit en terre bien labouree & fume par dessus: et les peut on semer espres puis on les esleue & traitte on hors. Premièrement les potreaulx plus

gros: & ne leur oste lon rien de leurs racines quand on les plante en fosses: mais quand on les plante a ung baston en ung trou on leur retrenche leurs racines ainsi cōe tu s'as a la porce: & le sommet des feuilles. On les plante au mois d'avril et de may & tout au long de l'uing. Et si les peut on planter en juillet aoust septembre & octobre. Et seront bons au mois de mars & en avril prochain. Et si n'est point de necessite q en la plantacion des potreaulx on quere mole terre: car la moyene luy est tresbonne & la seche pres q bone. On plante potreaulx en deux manieres. L'une si est en fosses: & est bone coustume quand on les fait d'une paulme loing l'une de l'autre: et q les potreaulx soient gisans en la fosse loing l'ung de l'autre par quatre doigts: & quand on fait l'autre fosse d'empres lon gette la terre dessus sur les potreaulx plantez & la soule on au piedz ung peu doucement. Et l'autre maniere si est de les planter a ung pieu dōt lon fait ung trou en terre tresbien soupe et labouree: & q le trou soit d'ung espā en p'fōd: & loing l'ung de l'autre de demy pied: & la on met les petitz potreaulx bien disposez & ne se doiuent point replir les trous de terre mise dedens. Mais apres trois sepmaines quand il y vient herbe on les doit sarcler et nettoyer des herbes: & dit on que les potreaulx ainsi plantez valent mieulx q les autres: & ne les peut on pas legerement arracher ne embler: mais ceste maniere est la plus penible: & en ceste maniere peuvent ilz estre tresbien plantez entre les ciboules q sont cōme grosses. Et quand on aura arrache les ciboules on doit sarcler les potreaulx & ilz viennent lors p'ffitablement. Et quand on les veut traire on en laissera les auens pour semences: car on peut bien garder leurs semences par trois ans quand elles sont penbues en lieu sec. Potreaulx sont chauds &

secz au tiers degre. Ilz ne s'ont pas de grād  
louengē quād a blanc/ car ilz sont mal a  
lestomac/ & sont v̄tostre & en fleurs / et si  
moztēt les nez po<sup>r</sup> leur ague saueur / & si  
ont de leur pp̄iete de faire fumeē noire &  
melēcolteuse & mōre au chef & obscurist la  
veue/ & si s'ont sōges horribles & paoureux/  
& pource s'en doūēt garder et abstenir gēs  
melēcolteux & hors du sens & coleriques/  
et ceulx q'ont op̄ilatiōs au chef. Et ceulx  
q'en vouldrēt māger doūēt māger pource  
latne endiue & les sēblables avec lacturs  
po<sup>r</sup> attrēper la chaleur diceulx potreaulx  
ou q'on les parbouille ou que on les laue  
deux ou troys fois auāt q'iz soient māgez.  
Mais quād a medīcie potreaulx s'ont bōs/  
car qut les māgeu cruz ilz nettoyēt les cōs  
duiz & chatelz du polmon de toutes gros  
ses humeurs/ & ouuēt l'opila. du foye. Le  
tus des potreaulx avec vin aigre et huile  
mis aux narilles si restraint le sang q'en  
yft hors/ & estāche ceulx qut sont de froide  
nature / & q'les distille aux oreilles pour  
douleur venue de froid/ & d'humour il gue  
rist. Qui met potreaulx cruz sur morsure  
de serpet par maniere de plaistre il y aidēt.  
Qui les cuit avec huile de sisanicle ou  
avec amādes & les cōfist/ & p̄tēt ilz eschauf  
ent a luyure. Plinius dit que potreaulx  
broyez avec miel & mis sur playes les gue  
rist. Et q'en boit le tus avec vin il oste la  
douleur des bougs/ & qut les broye & met  
avec sel il recloist tantost les playes ouuer  
tes/ & guertist les durtez/ & relasche confē  
me & cōsolide briefuement les froissures.  
Potreaulx māgez cruz valent alencōtre  
dyuresse & aguillonent les mēbres a luy  
pure/ & chassent p' leur seule odeur serpens  
& scorpions. Et si balēt cōtre douleur des  
dents/ & occist les vers des dētz/ mais ilz  
obscurissent lactarte des yeulx & ḡtefuēt  
lestomac/ & font auoir soif & enflambent &

eschaufer le sang q'en mangeu trop. Et  
est la semence du poireau plus sèche et de  
plus forte action q'le nest. Et qui en donne  
a boire troys dragmes ou deux de semēce  
ilz restraignent grandement le sang q'lon  
crache qui vient de la polcitrine.

**De pauot.** Chap. xxiij.



Doit estre semē en septem  
bre en lieux chaulx & secs et en  
lieux attrēpez & froidz en ian  
uier feurier mars & septembre.  
Et le peult on semer avec autres herbes &  
avec choulz. Pauot est froid et sec au pre  
mier degre / et en est de deux manieres.  
Lūg blāc & l'autre noir. Le blāc est froid et  
moist / & le noir froid & sec / et si moztist  
pl<sup>us</sup>. Sa semēce se peult garder p' dix ans.  
Elle a vertu de faire dormir adoulct & de  
moztifier. Pour faire dormir on fera vng  
emplastre de la semence de chūc p' soy ou  
de deux avec lact de sēme & aubin doeu /  
& sera mis étour les tēples. Les sēmes de  
Salerne dōnēt a le's enfāns poultre de pa  
uot blāc avec leur pp̄re lact/ & est de la se  
mēce/ & nest pas bōne celle du pauot noir  
po<sup>r</sup>ce q'le moztist trop. Cōtre chauldes  
apostumes au cōmēcemēt & p̄tre eschauf  
ment de foye la semēce de pauot ou l'herbe  
mesme broye & cōfist avec huile rosat soit  
mise sur le mal. Cōtre secheresse de mēbre  
cōme en ethiā & en autres telles maladies  
on cōfira poultre de pauot blāc avec huile  
violat/ & en oīdra lō le schine du doz p' tout  
a ce mesme / et contre la secheresse du pis  
bault moult dyapapauer q'en est fait / et  
p̄cipalement Plini<sup>us</sup>/ Macer/ & Diosco  
rides dīt q' du tus des feuilles de pauot/  
& de le's capitels on fait vng op̄iā q' fait  
dormir ceulx q' sont en fleur et le doit on  
dōner p' grād aduē & cōsideration pource  
q' fait grād op̄ilation au chef & re froide &  
moztist/ & par especial le noir.

**D**e pencean autrement fenoll  
porchij. Chap. p. xij.



Encean est vne herbe autres  
ment nōmee fenoll porchij et  
est chaulde & seche / et vault le  
vin de sa decoctiō cōtre strangu  
rie dissintere & opilation de rate & de foye.  
La herbe aussi cuitte en huile & en vin & plas  
stree sur le foye / & la rate amolle leur durs  
te. Cōtre froïdes humeurs es pries espi  
rituelles on dōnera leau de sa decoctiō et  
de orge / & si elles sōt moult froïdes on dō  
nera le vin de sa decoctiō & ius reguelice.

**D**e percil. Chap. p. xij.



Escil doit estre seme en decē  
bre en feurier et en mars et en  
aueil tout seul ou avec autres  
herbes. Et les peult on trans  
plāter tout au tōg de lan aïst cōe lō veult.  
La semence en peult estre gardee par cinq  
ans. Persil est chauld & sec au secōd degre  
& si est diuretiq & trenchāt. Il fait vent  
lozine & les fleurs aux semēs & si dissoute  
vetrositez & en fleurs. Par espāl sa semē  
ce. Galien dit q qui en fait emplastre sur  
pustules rōgues & morsees il nettoye tres  
grandement. Et pource il aïde moult aux  
p̄dripiq̄s / & a ceulx q ont fleure peridiq̄  
et si assouage la douleur des reins et de la  
vessie p̄ce q l ouvre les cōdultz du corps  
& les clarifie & aussi le's boyes & attendrit  
les humeurs / et les met hors en sueur et  
vaine. Il nettoye le foye & les plaies d'icel  
luy / & ouvre l'opilation & guertit le's apostu  
mes / & par especial celles q sōt es reins. Il  
dissoute la vetrosite de passiō collique. Qui  
le pile et met en la nature de seme il leur  
fait vent leur tēps et l'arrière fait quā  
seme a enfante. Et si boute hors du corps  
le feult mort. Et q le dōne a boire a fem  
mes grosses il nettoye & mōdifie le fr̄it  
de grosses humeurs & visqueuses.

**D**e psillum Chap. p. xij.



Psillum est froïd et moïste au  
quart degre. cest vne herbe dōe  
la semēce a tel nom / & doit on  
mettre la semēce en medecine.  
On la cueille en este / & se garde par deux  
ans. Elle a vertu de restroïdre & amolir.  
Quā la lāgue est seche & arse en sieures  
agues on mettra la semence en vin de lā  
drapeau / & sera lie / & puis sera mis trēper  
vin peu en leau. Et quā on aura rate la  
lāgue on la frottera & aplanira lon de ce q  
dit est. Cōtre la secheresse des pries espi  
rituelles / & quā le vêtre est estaint en sie  
ures agues on mettra psillum en eau / & p se  
ra laisse auçū peu. Et puis on gettera leau  
ue / & dōnera lon le psillum avec eau froïde.  
On le met aussi en sirop contre sieures  
agues / & en fait on grāde decoctiō / & quā  
la goutte se tēt au baïsseau lāille y tēt les  
geremēt p̄ sa viscosite il est lors bō. Cō  
tre dissintere on le brule en auçū pot de ter  
re / & met on la poulbre en vin oeuf mol ou  
en eau rose q mēulx vault. Et le dōne lō  
au malade quā le mal luy est venu p les  
entraïlles dē hault. Mais quā il est des  
boyaulx dembas on met la poulbre avec  
anastie & luy baïlle lon par dessoubz. Et  
aussi vault a ce vin emplastre fait de la  
poulbre & auçū doeu / et vin peu de vin  
atgre & deau rose mise sur la pennillere &  
les reins ou sur le nombril quā cest pour  
le deffault dē hault. Et cōtre le flux de s̄ag  
des narilles vault ce mesme eplastre mis  
sur le frōt & sur les tēples ou q d ceste poul  
bre et du tus de sanguinatre on luy mette  
dedens les narilles a vin tueau ou autre  
chose. Cōtre chauldes apostumes on em  
plira vin sachet de la semēce de psillum &  
d'auçū autre herbe / & sera mis bñ souuēt  
dessus. Cōtre aspreste de cheueulx on la  
iera la teste de la decoction de psillum. Il



arde le canstre par sa froideur & humeur:  
car le canstre est de trop subtile substance.

**De plantain.** Chap. xcviij.

**P**laintin qui est autrement ap-  
pellee l'ague de mouron est froid  
et sec. Les feuilles de plantain  
consolident quand elles sont seches  
& atendent tresbien a rancle & roignes / & ny est  
rien meilleur come dit Dioscorides. Et  
est merueille q si l'on boit le jus de troyz ran-  
cines de plantain avec troyz onces de vin il  
guertist aucunesfoys de tierceine. Et si l'on  
en boit le jus de quatre racines avec qua-  
tre onces de vin il guertist aucunesfoys de  
quartaine. Et aussi dit Dioscorides quil  
guertist de playes de chies entragz. Il aide  
aux ydropiques & vault contre ventin. Et oc-  
cist son jus les vers au ventre. Et si guertist  
tresfort flux de ventre. Et restraint le teps  
aux femmes. Et restierrt lenfleure de apo-  
stume & la degaste au comencement. Il gue-  
rist les gectures quand elles sont esleues & plei-  
nes de sang: & si les nettoye & restraint.

**De polipode.** Chap. xcviij.

**P**olipode est chaulde au quart  
degre / & seche au secoud. Aucuns  
diennent q est chaulde & sec au se-  
cond degre. Cest vne herbe se-  
mblable a feuchiere / & croist souz le chesne  
sur murs & sur pierres / & l'appelle son com-  
munement feuchiere d chesne. Et est la me-  
illeure celle q croist sur le chesne. La racine  
cueille / & aucunement nettoye & sechee  
au soleil par vng ior se garde en grand vers-  
cup deuy ans / & celle q appert seche p debz  
quand on la brise est de nulle valeur. Elle a  
vertu dissolutive / consuptue / & purgative /  
& principalement elle purge le fleume & la  
melencolie / & par especial de lestomac & des  
entrailles / & est vng peu laxative. Et des-  
uons scauoir q en la decoction de polipodie  
on doit mettre aucune chose de betostie cde

est ante / senoit / & comin / car polipodie  
mue seulement les humeurs en betostie. Auf-  
si nos vses de polipodie en apozimes & co-  
stures: & en eau & bouet d gelines & dau-  
tres chaires: & en done lon la poulde pour  
lascher. Elle vault a quotidienne & tierceine  
ne q pcede de cole botrine ou citrine. Elle  
dissoult lopsitid du foye venant d grosses  
humeurs visqueuses. Et si vault contre fier-  
ure quartaine. Et puffie a ceulx qui ont  
mal aux boyaulx / & a colique & ont fleume  
musculagineux / et aux entrailles. Elle  
vault ptre quotidienne & passio de boyaulx  
& alopie & douleur des artels: & po-  
garder sate on en vse aist. On casse & broye du  
polipodie vne once ou deuy au plus si il est  
moult laxatif / & le cuita lon en eau avec  
prunes & violettes: & y adioupte lon de la  
semence de fenoi & de ants en grand quantite  
/ & puis sera nettement coule & en donnera  
lon au malade au matin & au soir.

**De pastinaque.** Chap. xcviij.

**P**astinaque est semee en decembre  
tanuer feurier & mars en terre  
grasse & hault sossoyee delicee et  
bien labourree: et en est de deuy  
manieres. L'une sauage & lautre frache:  
& est chascune de dur nourrissement: & si nou-  
rist moins que nauetz. Elle a vng peu de  
acutic: & pource elle est extenuant / & fait  
dyastrone / & fait ventr lozie & le teps aux  
semes / & si a aucune vertu de flammation: &  
pource elle aide a luxure: & q laccoustume  
elle engendre mauuais sang / & pource couide  
a ceulx q en veulent vser par mesure q ille  
soit deuy fois trepee & parbouillie en eau:  
& que ces eues soient gettees: & puis apres  
q ille soit parcuite en la tierce. La sauage  
pastinaque est appelee daucuns astin: & la  
frache daucuns creticus. Selon Isaac leur  
racine est chaulde au milieu du second degre:  
& moiste au milieu du premier degre: mais



selō les autres les fueilles & les fleurs en  
sont chauldes et seches au tiers degre: et  
peult on mettre en medictne lune po: lau-  
tre pource q̄lles sont ainsi cōme dune ver-  
tu/mais la fraîche vault le mieulx. Il est  
vne pastinaque rouge q̄ lon peult manger  
crue & cuite: & est tresbōne a mettre en com-  
poste avec nauetz: & est belle po: sa couleur  
rouge / & est semee cōe les autres pastina-  
ques. Elle a vertu medictinale selon les  
fueilles et les fleurs / & peu ou neāt selō la  
racine: & la doit on cueillir quād elle florist  
& getter hors les racines / & puis secher en  
lombze les fueilles & les fleurs: & se peult  
garder par vng an. Elle a vertu dissoluti-  
ue de cōsumer & dattraire de ses ppres qua-  
litez: & est diuretiq̄ de sa subeille substāce.  
Cōtre froide reume on fera vng sachet de  
la poulbre de ceste herbe qui sera mis tout  
chauf sur la teste du patiēt po: la douleur  
de lestomac q̄ pcede de vicosite ou de froi-  
dure. Et cōtre stragurte dissintere coliq̄ et  
passion de boiaup on dōnera le vin de sa  
decocciō / & puis q̄ grād quantite de lherbe  
soit mise en vin & cuite en huile & mise sur  
le lieu doulāt. Cōtre stragurte dissintere  
& le mal de la pierre: on dōnera le vin de sa  
decocciō de sa semēce & sapistrage. Cōtre  
opiliatiō de rate & de foye de froide cause &  
p̄p̄p̄sile on fera vng strop de sa decocciō  
& du tus de fenoll. Cōtre durete & opiliatiō  
de foye & de rate / on prendra de ceste herbe  
en grād quāctite / & la mettra lō en vin & en  
huile / & y sera laissée trēper par dīp iours  
et au dīp̄esme on la cuira iāt q̄lle soit tou-  
te ramenee en huile / & puis que lherbe soit  
bien espraite / & le demourāt coule / & ap-  
ce q̄ ceste couleure soit mise au feu / et q̄ on  
mette la cite dedens / & que on en face vng  
oignemēt lequel vauldra cōtre les choses  
dessusdictes & cōtre telles apostumes.

**De pourcelatine.** Chap. xciij.



**D**urcelatine en q̄lq̄ tēps q̄lle  
soit semee elle vient quand la  
chaleur vient. Et par especial  
on la peult semer en avril & en  
may et en iuing par soy ou meslee avec au-  
tres herbes. Elle viēt tresbiē entre choulz  
& entre oignons & poireaulx / & si peult biē  
estre semee entre les vignes: touteffoys  
elle desire terre trop grasse po: mieulx ven-  
ir / & ou elle aura este semee vne fois elle  
reuiendra chascun an tresbien / & par espe-  
cial si en ce lieu elle est venue a parfaicte  
meurete / trop grand secheresse la greeue  
grādemēt si on ne luy aide p̄ souuēt arro-  
ser: & affin q̄lle ne face point de souche elle  
doit estre mise es ombz des arbres / et en  
motz pletnes dherbes. Et en est de deux  
manieres d pourcelatine. L'une q̄ a moult  
larges fueilles q̄ lon appelle rōmatne ou  
biēuentaine: & est moult moiste & mal sa-  
uoureuse. Et lautre est cōmune & a petites  
fueilles / & est ceste moins moiste & de mell-  
leure saueur: si elle est semee entre herbes  
espeses elle ne po:ra faire belles souches  
& ne se pourra dilater. Pourcelatine est froi-  
de au tiers degre & moiste au secōd: quand  
elle est verte elle est de grand vertu: & seche  
de moindze. Elle a vertu de adoucir / & est  
linitue amolissant & refroidissant. Cest  
tresbōne viāde a gens q̄ sont en sieure cul-  
te & crue. A vêtre estoupe on la cuira en eas-  
ue avec prunes / & puis le patiēt mangera  
les prunes et pourcelatine et buura leaue.  
Et peult on biē p̄p̄remēt mettre pourcelat-  
ne avec choses diuretiq̄s elle a aucune pō-  
tictite / & pource elle conforte lestomac & les  
entrailles / & si vault cōtre plats nuisans  
es reins & en la vessie: & si vault aussy a flux  
de sūg & restraict de q̄lconq̄ part q̄ il viēne.  
Elle oste la douleur & la chaleur de la teste  
& du frēt quād on en oingt le chef le frēt &  
les tēples. La fraîche vault p̄tre dissintere

q'atbe ad p'gens q' ont coleriq's egestions. Autene dit q'pourcelaine a beu de destactner verrues & les arracher quād elles en sont frottes & oste larsure des dētz assez & retrēche le desir d'luxure/mais toutesfois en cōplexiō chaulde & seche elle y adiouste.

**De papirte dicte papir. Chap. c.**



Apitreeft appellee papir cōme pasture de pir cest adtre nourriture de feu po'ce q' quād elle est seche cest chose bien ppice pour nourrir feu en lāpes. Cest vne herbe tres pleine par dehors & par dedēs: elle a vne moelle tres blāche & est legere cōme espurge/ & nait en lieux pleis deau/ & lapelle lon cōmunemēt lonc: on le seche & les corche lō/mats il doit demeurer vng peu de lescorce dūg coste po' soustient la moelle droict. Et de tant quil y demeure moins descorce de tāt art elle plus cleremēt en la lāpe/ & si en est plus legerement enflāber: on en fait en aucuns lieux baillseaulx/et nef & cōme a mēphī/ & en inde: ainsi q' Plinius dit: & aussi l'ystolre dailxādye/ & aussi fait on chartes de papirte po' escriptre lettres: et aussi en fait on corbillons et plusieurs autres choses pour le cōmun & humain vsage: on en lē les bolles des nefz: & si en fait lon aucunes robes. Plinius dit q' sa moelle vault po' traitre & mettre hors leau des oreilles: car elle la boit de sa nature & la trait a soy. Et pource on retrainc eue de vin a papirte.

**De pousteul. Chap. c.ij.**



Pousteul est chauld et sec au tiers dgre. On le cueille quād il est en fleur & le seche lō en lō bze: & se peult garder vng an. Les fuellles & les flectes valēt en medictne sās la rige & les brāches. Il a vertu de dissoudre & de psumer. Lherbe d'pousteul & les flectes blē cuites sās eue dedēs vng

pot & mises en vng sachet / et puts assises sur le chef biē chauldemēt guerissent de reume froide. Vng gargarisme fait d'vin agre/ & de la decoctiō de pousteul/ & d'figues seches vault contre froide toux q' vient de glueuses humes & pleines deau. Le vin de la decoctiō de pousteul vault cōtre douleur de lestomac et des entrailles causees de froid ou de bē. Et aussi vault a ce templaistre fait de pousteul cuit en vin mis dessus. Aussi vne estuue faite de leau de la decoction de pousteul seche l'humour de la marie & la retrainc: & pource en vsent fort les femmes de salerne.

**De raves & nauetz. Chap. c.ij.**



Aues cest adtre nauetz q' vident en to' aires habitables/et rederēt terre dissoulte & grassise/et tellemēt dissoulte quelle soit pres q' ramenee en poultre effin q' ilz y vident mieulx. On les seme p' telle maniere/ on mesle la semēce avec poultre a ffin quilz ne soyēt trop espes semez: et les peult on semer de la fin de tuiilet au mays daoust & encoze oultre/ & par tout le mays daoust en lieux chaulds & secs/ & par espesctal quād la terre aura este y auāt molllee de pluie: si on les seme au large ilz en serōt pl' grād: & po'ce ou les plātes serōt venues espesses de raiceaulx quād ilz y aurōt pris aucūe force & grādeur on en otera aucūes/ & serōt transplantez en autres lieux baidz ou on les otera p' les sarcler sounēt: & sont moult aidez p' les destourner d'herbes. On les seme en chāps nudz: & si penēt estre semez en estoules si elles ont este tres bien arrees/ & q' la semēce vne b...

liet en plat chāp / q leur griesuēt grāde-  
ment les ombres. Et si il est secheresse de  
tēps tant q on ne les puisse semer en tēps  
propice on les pourra bien semer espes en  
aucun lieu ombage & arroufable comme  
choulz. Et quand les plates serōt grādes  
et la terre bien arrousee de pluye on les y  
pourra trāsplāter vers la fin daoufi & ius-  
ques a my septēbre en terre bien labourée.  
On les cueille en octobre / q ceulx q seront  
les plus beaulx on leur oſtera leurs fueil-  
les / q les plantera lon affin que ilz facent  
semēce en este puchain venant. On faict  
cōposte de nauetz avec eue affin q on les  
ait pour potage en lyuer & en carisme en-  
suuāt: q est faict en telle maniere: on la-  
ue tresbiē les nauetz / q puis on les cōpose  
et met on cruz en vng pot de terre ou autre  
Batſſeau seul a seul / q en chascū pot de ter-  
re on semera en chascūe piece du sel mesle  
avec semēce de fenoi / q de sature ou de sel  
sans plus / q a la fin serōt poulbrez & serōt  
ainsi laissez par huit iours / et puis on y  
mettra de leue froide tant q ilz serōt cou-  
uers / q par ainsi serōt gardez tout au lōg  
de lan. On en faict aussi cōposte avec vin  
aigre raphane mōſtarde & sel par telle ma-  
niere. Pour la quantite de deux cōmuns  
seaulx on prēdra vne llure de raphane et  
plus si on la veult faire forte / q vne llure  
de mōſtarde / q demye llure de graine de  
fenoi / q troyz llures de miel / q vne de sel /  
q sera trence la raphane tout du long de-  
liement / q sera pilée menuement / q y serōt  
meslez la semēce & le sel / q puis on fondera  
le miel / q sera demesle avec mōſtarde / q des-  
cendron de la / et

lon pardeffus du rasan avec les semences  
q le sel mise toutesfoys par deuant mōſtar-  
de a equalite. Et puis on fera vng autre  
liet / q puis on mettra la mōſtarde & les se-  
mences & tousiours ainsi iusq a ce que le  
Batſſel soit plein: q serōt ainsi gardez. Seld  
Isaac le nauet est chauld au secōd degre &  
nourrist pl<sup>us</sup> que les autres herbes / mais  
toutesfoys il est de dure digestion. Il faict  
chāt molle & enſce pour sa vētoſite & en-  
fleur: il reueille a luyte: et si on le cuit  
en eue / q puis q on gette celle eue / q qui  
soit recuit en autre eue on luy attrēpera  
la dure de sa substance / q donnera moyen  
nourriſſement entre bō & mauuats / mais si  
il n'est biē cuit il est a peine digere. Il faict  
vētoſite gopilation es cōduitz / q pource  
il est bon cuit deux foys. Et quand il sera  
ainsi cuit on gettera ces deux eues / q se-  
ra parcuit avec bōne chāt & grasse / q sans  
ce ilz sont bons a podagres si ilz lauent  
leurs piedz au ius.

De rasan. Chap. clij.



Rasan n'est point semēce / car il na  
point de semēce / mais lon plā-  
te la courōne fresche toute ou  
la moitie ou lon fera petites  
pieces des racines / q serōt plantez en no-  
uēbre decēbre ianvier feurier ou mars. Il  
veult terre parfōdement fossoyee dissoulte  
grasse et bien labourée sūcome les autres  
herbes dont no<sup>us</sup> Boulōs auoir lōgues ra-  
cines et grosses. No<sup>us</sup> Boulōs de rasan prin-  
cipalement a faire cōposte de nauetz. Le ra-  
san est chauld & sec au secōd degre. La raci-  
ne verte appartient a medice / q seche aussi  
q plus la verte q la seche. La racine a ver-  
tu incisive & dissolutive. On en faict bon  
opinel par telle maniere. On broye aucu-  
nement les racines & les laisse lō deux iours  
ou troyz en vin aigre / q puis y met on la  
terce partie de miel. Tel opinel vault aler

estre de quatzatne et de cotidie ne si elle ne  
vient de fleume sale. Et il y a en le stomac  
froides humeurs indigtees on donera a  
mager les escorces des racines de rasan q  
soyent touillees en miel & vin aigre iusq  
a tāt q le patiet en soit saoul / & pūe si bot  
ue de leau chaulde / & mette ses doigtz en  
sa bouche ou vne plume mouillee en huile  
il fera vomir. Cōtre la durte du foye & de  
la rate on emplastrera lherbe culcte en vin  
et en huile & q lēplastre sur la pēnillere elle  
bault ptre stragurie & la dissoult. Et a ra  
san telle propiete q q en met vne piece sur  
escorpion il meurt. Et pource q democri  
tus q qut a la main frotte de la semēce de  
rasan meurt il peult traicter & manier ser  
pens sās soy greuer. Herms aussi dit en  
ses alchimiques que si le tus de rasan est  
mesle avec le tus des vers de terre cassez /  
broyez / & espratns par vng drap / & lon tē  
pe vng cousteau / dague ou autre ferremēt  
dedēs il trēchera & percera fer cōme plōb.  
Et si dit aussi q si lon a troune vng hōme  
hoys du sens ou entage il peult recouurer  
sante par rasan pille & broye et le tus tire  
& bien lie ensemble sur la teste. Et deuons  
scauoir q le rasan est ennemy et aduersa  
re des vignes / et q si on le met pres elles  
sen resuyent par le discōrd de leur nature  
si cōme Paladius q fut moult expert la  
bouteur des chāps tesmōigne & afferme.

De rays. Chap. cxiij.



Rays est vne herbe dōt la racine  
a tel nom & s'elouppē quād  
il y a assez nuees au ciel cōbte  
q tēngne en tout aīr. Rays  
ayme terre grasse & delice lōguemēt souye  
& pōd foffoyer & redoubte terre glateuse.  
On le seme en la fin de iug & au moye de  
iuliet en lieu pātēpez & en aoust & septē  
bre en lieu chaulx et secs / on doit semer  
les rays a grād espace & hault foffoyer / et

diēt le mieulx en lieu graueleux / & la se  
me lon aps nouuelle pluye si nēst par au  
cune aduēture on le puisse arrouser et ce q  
en est seme doit estre tātost couuert a vng  
petit saclet leger. On ne doit poit mettre  
de stēs deff<sup>re</sup> po<sup>re</sup> q de ce elle est faicte p<sup>re</sup>  
grasse. Elle diēt plus soueue quād elle est  
arrosee de eau salee souuēt on pēse q les  
rays q sont les p<sup>re</sup> doulces sōt de semēte  
gent / & qui ont les fueilles plus larges &  
vertes a plāssance. Et pource no<sup>re</sup> cueillis  
ront les semēces de ceulx cy : il semble q  
les deueroient venir plus grādes son leur  
ostoit toutes le<sup>s</sup> fueilles / & q on leur lais  
sast le chou tēdre & tout seul / & les couure  
lon souuēt de terre / & po<sup>re</sup> ce peult estre tres  
bien plātrees en fosses affin q la terre pūst  
mieulx estre assēblee autour de elles. Et  
si lō deult les aigres faire deuenir doulx  
on moillera les semences en miel & tē  
perōt dedēs vng lo<sup>re</sup> & vne nuit. Rays est  
chaulde & seche au second degre & nourrist  
moins que le nauet pource que son aculte  
est plus forte q du nauet culct. La nourri  
ture en est grosse & dure en le stomac & pour  
ce nuist a la digestiō / et nuist aux peulx  
aux dentz / & a toutes playes et doulceurs  
quād on la pēt en forme de blāde. Mais  
q la pzent en forme de medecine elle ayde  
car elle purge les reins & la vessie / & les la  
ue de grosses humeurs / & fait bēziner.  
Et q la māgeu crue elle brise les pierres /  
& qut la māgeu culcte elle bault a la toux  
de froide cause / & q la māgeu en forme de  
blāde elle engēdre tortions et doulceurs / &  
ensfle & grē sue / et fait mal a le stomac si  
cōme le tesmōigne ce que elle fait routes  
puātes pourtes par especial auāt la blā  
de : car la rays que lon pzent a teun estieue  
la blāde / et desend quelle ne descende au  
lieu ou elle doit estre culcte / et pource elle  
est cause de dure digestiō & fait vomir &

liert en plain chāp/ & leur gresuēt grāde-  
ment les ombres. Et si il est secheresse de  
tēps tant q on ne les puisse semer en tēps  
propice on les pourra bien semer espes en  
aucun lieu ombrage & arrousa ble comme  
choulz. Et quand les plates serōt grādes  
et la terre bien arrousee de pluye on les y  
pourra trāsplāter vers la fin daoust & ius-  
ques a my septeēbre en terre bien labourree.  
On les cueille en octobre/ & ceulx q seront  
les plus beaulx on leur osterā leurs fueil-  
les/ & les plantera lon affin que ilz facent  
semēce en este puchain venant. On faict  
cōposte de nauetz avec eāue affin q on les  
ait pour potage en lyuer & en carēme en-  
suuāt: & est faict en telle maniere: on la-  
ue tresbiē les nauetz/ & puis on les cōpose  
et met on cruz en vng pot de terre ou autre  
batteau seul a seul/ & en chascū pot de ter-  
re on semera en chascū pīce du sel mesle  
avec semēce de fenoil/ & de sature ou de sel  
sans plus/ & a la fin serōt poulbriez & serōt  
ainsi laissez par huit iours / et puis on y  
mettra de leāue froide tant q lz serōt cou-  
uers / & par ainsi serōt gardez tout au lōg  
de lan. On en faict aussi cōposte avec vin  
aigre raphane mōstarde & sel par telle ma-  
niere. Pour la quantite de deux cōmuns  
seaulx on prēdra vne liure de raphane et  
plus si on la veult faire forte / & vne liure  
de mōstarde / & demye liure de graine de  
fenoil/ & troyz liures de miel/ & vne de sel/  
& sera trenchē la raphane tout du long des-  
lieement/ & sera pilēe menuemēt / & y serā  
meslez la semēce & le sel / & puis on fonderā  
le miel/ & sera demelle avec mōstarde/ & des-  
cendron de la / et

lon pardeffus du rāsan avec les semences  
& le sel mise toutesfoys par deuant mōstar-  
de a equalite . Et puis on fera vng autre  
liet/ & puis on mettra la mōstarde & les se-  
mences & tousiours ainsi iusq a ce que le  
batfel soit plein: & serōt ainsi gardez. Selo  
Isaac le nauet est chauld au secōd degre &  
nourrist pt que les autres herbes / mais  
toutesfoi il est de dure digestiō. Il faict  
chair molle & enflē pour sa vītosite & en-  
fleure: il reueille a luyure: et si on le cuit  
en eāue/ & puis q on gette celle eāue / & qui  
soit recuit en autre eāue on luy attrēpera  
la durte de sa substance/ & donnerā moyen  
nourrissēmēt entre bō & mauuais/ mais si  
il n'est biē cuit il est a peine digere. Il faict  
ventosite & opilation es cōditez/ & pource  
il est bon cuit deux foys. Et quand il sera  
ainsi cuit on gettera ces deux eāues/ & se-  
ra parcuit avec bōne chair & grasse/ & sans  
ce ilz sont bons a podagres si ilz lauent  
leurs piedz au ius.

De rāsan. Chap. clij.



Rāsan n'est poit seme/ car il na  
point de semēce/ mais lon plā-  
te la courōne fresche toute ou  
la mortie ou lon fera petites  
pieces des racines / & serōt plantez en no-  
uēbre decēbre ianvier feurier ou mars. Il  
veult terre parfōdēmēt soffoyee dissoulte  
grasse et bien labourree sicōme les autres  
herbes dont no<sup>s</sup> voulōs auoir lōgues ra-  
cines et grosses. No<sup>s</sup> vsons de rāsan prin-  
cipalemēt a faire cōposte de nauetz. Le ra-  
san est chauld & sec au secōd degre. La raci-  
ne verte appartient a medice / & seche aussi  
& plus la verte q la seche. La racine a ver-  
tu incisue & dissolutive. On en faict bon  
opimēt par telle maniere. On broye avec  
nemēt les racines & les laisse lō deux iō<sup>s</sup>  
ou troyz en vin aigre / & puis y met on la  
terre pīce de miel. Tel opimēt vault alē



cōtre de quatzatne et de cortidie ne si elle ne  
vient de fleume sale. Si il y a en lestomac  
froides humeurs indigertes on dōnera a  
māger les escorces des racines de rasan q  
sopent toullies en miel & vin aigre iusq  
a tāt q le patiet en soit saoul / & pūte si bol  
ue de leaue chaulde / & mette ses doigtz en  
sa bouche ou vne plume mouillie en huille  
il fera vomir. Cōtre la durte du foye & de  
la rate on emplastrera lherbe culctee en vin  
et en huille & q lēplastre sur la pēnillere elle  
bault ptre stragurie & la dissoult. Et a ra  
san telle proprietie q q en met vne piece sur  
escorpion il meurt. Et pource q de demorri  
tus q quit a la main frotee de la semēce de  
rasan meurt il peult traicter & manier ser  
pens sās soy greuer. Herms aussi dit en  
ses alchimiques que si le tus de rasan est  
mesle auec le tus des vers de terre cassez /  
bropez / & esprains par vng drap / & lontrē  
pe vng cousteau / dague ou autre ferremēt  
dedēs il trēchera & percera fer cōme plōb.  
Et si dit aussi q si lon a trouue vng hōme  
hors du sens ou enrage il peult recouurer  
sante par rasan pille & brōye et le tus tire  
& bien lie ensemble sur la teste. Et deuons  
scauoir q le rasan est ennemy et aduersaire  
des vignes / et q si on le met pres elles  
sen resupent par le disord de leur nature  
si cōme Paladius q fut moult expert la  
bouteur des chāps tesmotigne & afferme.

**De rays.** Chap. liiij.



**R**ays est vne herbe dōc la racine  
ne a tel nom & sestoupi quād  
il y a assez nuees au ciel cōbit  
q vengne en tout aīr. Rays  
ayme terre grasse & delice lōguemēt souye  
& pōd foffoyer & redoubte terre glateuse.  
On le seme en la fin de iug & au moye de  
iuliet en lieu p attēpez & en aoust & septē  
bre en lieu chaulp et secs / on doit semer  
les rays a grād espace & hault foffoyer / et

bit le mieulx en lieu graueleux / & la se  
me lon aps nouuelle pluie si nest par au  
cune aduēture on le puisse arrouser et ce q  
en est seme doit estre tātost couuert a vng  
petit saclet leger. On ne doit poit mettre  
de stēs deff<sup>o</sup> pō<sup>o</sup>ce q de ce elle est faicte p<sup>o</sup>  
grasse. Elle bit plus soueue quād elle est  
arrosee de eaue salee souēt on pēse q les  
rays q sont les p<sup>o</sup> doulces sōt de semēty  
gente / & qui ont les fueilles plus larges &  
vertes a plāssance. Et pource no<sup>o</sup> cueillis  
ront les semēces de ceulx cy : il semble q  
les deueroient venir plus grādes son leur  
ostoit toutes le<sup>s</sup> fueilles / & q on leur lais  
sast le chou tēdre & tout seul / & les couure  
lon souēt de terre / & pō<sup>o</sup>ce peult estre tres  
bien plātrees en fosses affin q la terre pūst  
mieulx estre assēblee autour de elles. Et  
si lō deult les aigres faire deuenir doulx  
on moillera les semences en miel & tēp  
perōt dedēs vng lo<sup>o</sup> & vne nuit. Rays est  
chaulde & seche au second degre & nourrist  
moins que le nauet pource que son aculte  
est plus forte q du nauet culct. La nourri  
ture en est grosse & dure en lestomac & pour  
ce nuist a la digestion / et nuist aux yeulx  
aux dentz / & a toutes playes et doulceurs  
quād on la pēt en forme de biāde. Mais  
q la pzent en forme de medicine elle ayde  
car elle purge les reins & la vessie / & les la  
ue de grosses humeurs / & fait bit vīner.  
Et q la māgeu crue elle brise les pierres /  
& q la māgeu culctee elle bault a la toux  
de froide cause / & q la māgeu en forme de  
biāde elle engēdre tortions et doulceurs / &  
ensle & grle sue / et fait mal a lestomac si  
cōme le tesmotigne ce que elle fait toutes  
puātes pourtes par espectral auāt la biā  
de : car la rays que lon pzent a teun estue  
la vīande / et desend quelle ne descende au  
lieu ou elle doit estre culctee / et pource elle  
est cause de dure digestion & fait vomir &

par especial ceulx q ont vicositez en lestos  
macimals qui la prent avec vladie elle ne  
fait pas tant de mal ne tant de vicositez  
monter en hault / et pour sa griesurte elle  
descend aual / q enuoye la vladie au lieu de  
sa decoctio q la digere sicome il appartient /  
et pource ceulx qui veulent vomir la doit  
uernt prendre avant la vladie. Elle a vertu  
pareille a rasan q vault a telles choses / et  
la done son enuieille maniere / mais elle  
ne si pas si vertueuse come rasan.

**De rue. Chap. c.**



De est semee en aoust : mais  
elle viert mieuilx qui en plante  
les rainceaulx arrachez d'ice  
le / q qui encline le sommet dau  
cuns rainceaulx en terre il se enracine tã  
tost q si seche a peine ceste herbe. Plinius  
dit q rue her froide purt q humeur d pluye :  
si se souldit en sec tẽps. Elle se veult nour  
rir de cendres ou de terres de tulle seche.  
Rue aime tãt sec quelle y croist mieuilx q  
ailleurs. On la trãspolte en printẽps ou  
en septeibre / q lors on la doit souuent arrou  
ser si elle na pluye / q qui la laisse fleurir el  
le en seche plus tost. Quand elle enuteillist  
lherbe deulit boys q ne couure chascun  
deux fops les rainceaulx de terre iusques  
aux fueilles / et quand elle est enburcie et  
fait boys elle ne fait pas biẽ rainceaulx  
q ne la trẽche empẽ la racine : car lors y re  
uẽdrait nouueaulx rainceaulx q luy rame  
ne la teunesse. Rue est chaulde q seche au  
secõd degre / q en est de deux manieres. Lu  
ne frãche : laulre sauuage q lon appelle pi  
gamus ou pigamũ. Les fueilles q semẽ  
es appertienent en medictne. La semẽce  
en peult estre garder p cinq ans q les fueil  
les seches p vng an. Elle a vertu diuerti  
que dissolutiue q cõsũpetiue. Contre mal de  
chef appelle cephalica on lectera dedens le  
nez vng peu d ius q le patiẽt estãt ou baig

car il tire le fleume q nettoye le cernieu / et  
a ce vault le vin de sa decoctio. Contre de  
faulx de veue pour fumosite collig on met  
tra rue en vng batteau de vin / q en viera  
la personne de ce vin : qui mesle rue avec  
eau rose / q la met sur les yeulx lĩpeux ou  
pleis de sãg elle les guerist q nettoye mer  
ueilleusement. Contre douleur de dẽtz rue  
cuite en vin q eplastre sur le mal vault.  
Du aultremẽt : prenez lĩg de ses durs rain  
ceaulx des plus durs q laidez en aucune  
maniere au feu / q en faites cautere en la  
cõcaulte de la dent q il y aide grandemẽt.  
Contre la froidure de lestomac q la paras  
liste / q des autres mẽbres aussi en donera  
le vin de sa decoction avec castor. Contre  
opilation de rate q de foye q de strangurie  
q dissintere : on donnera le vin de sa deco  
ction cestassauoir de rue q du fenoil ou sa  
pouldre avec ius de fenoil. Jẽ cõtre strã  
gurie q dissintere rue cuite en vin q en hũ  
le / q emplastree sur le pẽtil elle vault pte  
tenasĩnd de froide cause on cuist rue en vin  
et en print on la fume par aual en eucars  
me ou que lon chaulle bon vin / q quil soit  
gette sur la rue / q que le malade en recoitue  
la fume aual par vng embost. Pour rãps  
peller le tẽps aux femmes q etre hors lĩ  
fant mozt / q la seconõdne cestassauoir la r  
riere satz : on donnera trẽtera magna avec  
le ius de rue tout seul prins par la bouche  
ou gette en la nature par vng passoire ou  
les tẽdõs de rue frĩs en hũlle / q puis mte  
par dessoubz. Contre bĩcrure de coup ou  
froisseure sãs playe / on cuita rue en vng  
test sans autre liqueur / et puis sera mise  
dessus. Contre la lippe q rougeur de loeil :  
on cõtra pouldre de cõmin en ius de rue / q  
puis moillera lon debẽs cortõ / q sera mis  
sur les yeulx. Rue aussi beuc vault contre  
Benin beu / q cõtre morsure de bestes Benĩ  
meuses / q aussi fait elle q eplastre sur le

ial. Et noitz qsi aucun estoit enutrone  
e rue de routes pars q il poroit seuremēt  
ller au basiliq. Plinius Dioscorides et  
ōstācty dient q quād la mouffelle a acōba  
re cōtre le serpēt qllē māgeu de la rue/ & q  
uād elle est garnie de loudēur & de la ber  
u de rue elle assault seurement le serpēt/  
est cessauoir le basiliq & loccist. Les bestes  
eaulx sen supēt des lardins pour lodeur  
de la rue quād elle pest/ & poce on la seme  
bien & proprement es lieux ou il y a fenoi  
ache & celles autres bōnes herbes. Ceulx  
qui sont oingts de ius de rue ne seront la  
poings de guespes ne descorpiōs ne daut  
res bestes venimeuses.

De ruble.

Chap. cxi.



Ruble destre terre dessoulte et  
grasse affin qllē viēne bien cō  
bien quelle vienne biē en terre  
moyēnemēt grasse q doit estre  
soupe a hōues/ & plēqs bien en parsonē en  
octobre & en nouēbre & au mōys de feurier  
ensutuāt ou de mars et d'auril/ elle sera se  
mee biē espede cōme ble ou speaulstre/ & en  
faict on petites atres cōme en lardins ou  
quaternitez cōme lon seme le froment. Et  
doit on couuētr la semence a vng seul ras  
seau/ & quād on la hōuera & fera les peti  
tes atres on la destournera de toutes her  
bes & racine/ et par especial de la menue  
herbe qui vient aux lardins: & toutcfois  
s'il y vient aucunes herbes on les ostera &  
les rōgnera lon & surfoutra lon a qlque pe  
tit instrument & aux mains/ & puis quād  
les semences sciōt noires en aoust on les  
cueillera avec toute lherbe/ & serōt sechees  
et tresbien gardees a la fumee. Et aps en  
octobre ou en nouēbre on foupra les fos  
ses & les atres. Et de celle terre on couuē  
tra vng peu les rales/ & puis leste ensutuāt  
on les trenchera & nettoiera toutcfois q  
les herbes y viēdōnt: & puis arriere on

cueillera les semēces en aoust cōe dit est: &  
aussi q bouldra on pourra cueillir les raci  
nes de la ruble en souissant tout doulces  
mēt la terre soubz icelle racine petite a pes  
te: & puis les secher au soleil/ mais il baul  
droit mēulx les laisser iusqs a lānee en  
sutuāt dedens la terre affin qllēs fussent  
plus grosses & meillētes en cauant dēre  
ches les fosses et couurant les atres cōme  
dict est: & quād les racines serōt seches on  
les battra de trocles affin q on les rōpe et  
dellure mēulx de la terre & de la pouldre/  
et soyent saltes cleres/ & q en bouldra fat  
re pouldre encoze bouldra mēulx.

De reguelice.

Chap. cxij.



Reguelice est la racine dune her  
be q demāde terre biē dissoute: &  
par especial sabō affin quelle y  
pousse gēter abānce de racines grādes &  
lōgues/ & si on les replāte elles se reprenēt  
legeremēt & bourtiōnent largemēt autour  
delles. Et croy q qui prēdroit sa tige et sa  
hasie & la ployeroit & mettroit en terre tāt  
cōme elle seroit rēdre qllē se couuertiroit en  
racine cōme faict mente/ rue & herbe verr.  
Reguelice est chaulde et moiste attēpēe  
mēt/ & doit on estre celle qui nest pas trop  
grosse ne trop menue / & q est taune de dē  
et nest pas pouldreuse. La blāche & la noī  
re ne valēt riēs. Le ius dicelle est dautels  
le vertu et encoze de plus forte / et est faict  
par telle maniere: quād elle est verte on la  
pile biē fort/ & faict on bouillir en eue/ & la  
cuit on iusqs a tāt qllē soit pres degastee/ &  
puis on lespreit ce bault cōtre toles vīces  
de la poitrine. La decoctiō en eue bault  
contre pleupomōtie & pleurstie: & bault se  
vīn de la decoctiō contre la toux/ & aussi  
lelectuatre faict du ius dicelle et de miel.  
Jē reguelice maschee mangée & tenue sus  
la lāgue adoulcist la soif / & les aspēs de  
la bouche & de la lāgue & aussi de la gorge.

**De satyrion.**

**Chap. c. lxxij.**



Atyrion sicōme lon dit est ache sauuage/ & est chaulde & seche au tiers degre. Elle a vertu d'attraire les parties q̄ sōt de loing dōt ses gentilles cōfites avec miel si reueillent & esmeuēt a luxure: & si le font encōres mieulx & p̄ q̄ en sera cōfiteur de dates & piscaces avec miel/ & aussi le tus de ce que dit est qui est p̄lins avec miel dault a ceulx qui ont artetique.

**De saffran.**

**Chap. c. lxx.**



Saffran est de deux manieres dōt lūg est sauuage q̄ est seme de les autres herbes/ & est de peu de prouffite/ & fait chaulte foudre & moult de coffes esq̄lles il naist: & quād le saffran app̄t on le cueille au soleil levāt. Et l'autre est bon & fr̄c q̄ lon ne seme point por̄ce q̄ ne fait point de semēce/ mais on cueille les oignons q̄ sont en terre au moys d'auril ou de may et les laisse lō en vng mōreau p̄ huit tours pō meurt & aps on les nettoye & seche en lieu chaulx mais non pas au soleil affin q̄lz ne si cuit sent quād ilz sōt meurs: & les cōgnoist on quād les fueilles sōt seches & les garde lō iusques au moys daoust sur aucune chose hault ou en vng solter & sās toucher a terre: & lors dotuēt estre desseurez lūg de l'autre. On les plātes avec leurs racines en terre bien arree ou bien souye & loing lung de l'autre d'une paulme/ & parfond en terre trois doigtz: & est le meill̄r tēps de les plāter du milieu daoust iusq̄s au milieu de septembre/ & les y laisse lō deux ou trois ans/ & chascun an au moys d'auril si les fueilles sōt seches pour lors/ et en may et en iuing si l'herbe naist es atres on la tie & treffoille lō la terre au dess̄p̄ tout de deux doigtz en parfond: & q̄ lon ne touche point au p̄ oignons. Et q̄ vouldra on raira la terre

re enuira la fin daoust & en septembre: & aist l'autre sera nettoye de toutes autres verdures & ordures: & puis quād les fleurs naistōt on les cueillera & seche lō le saffran a petit feu & lent/ & le garde lon aps en aucun lieu bien cloz. Quāt deux ou trois ans serōt passez on otera les oignons p̄s de la terre au moys d'auril/ & puis aps en sera fait ce q̄ est dict/ & serōt plātez cōs de ffus est dict. Saffran veult terre croupeuse ou moyēne/ & le peult on tresbiē plāter ou il y aura eu oignons aps ce q̄lz serōt ostez. Et deus scauoir q̄ le saffran nest poit moule blece des ombres/ mais les sourtz le gr̄ef uēt moule & veult auoir fosses estre les atres bien parfōdes pour estre defendu de leau q̄ y pourroit descendre: car il la doubte/ & aussi leau defend q̄ les sourtz ny aillent pource q̄ les sourtz & taulpes māgēt vours lētiers les oignons. Saffran est chauld & sec au second degre/ & attrēpe en ses qualitez: & pource il cōforte & dault grādemēt cōtre foiblesse destomac & de fault de cuer il oste la rougeur de loeil qui v̄ict de sang ou de tache qui les broye avec roses ou moyeux doeufz/ & les met sur loeil cōme Dioscorides le dit: & q̄ boit saffran au matin si le garde & p̄serue de gloutonnie & dysurese/ & aussi la decoction faicte de saffran seuffre point q̄ on sen yure. Et si dir q̄ guertist de morsure de serpent/ et de vrains gnes & de poinctures descorptions.

**De surmōatn ou salmōatn.** **Chap. c. lxx.**



Salmōatn q̄ est dict filiers ou fileseos est chauld & sec au second degre/ on peult garder sa semēce trois ans/ & si mise la semēce en medecine laquelle a vertu diuretique dissolutive consumptiue & attraitiue. Contre asme de froide cause on buira le vin de sa decoction avec figues seches ou on dōnera la poultice dicelluy avec



figures seches rosties. Cõtre opilatiõ de foye de reins & de vessie stragurte & dissin tere lon buura le vin de sa decoctiõ.

¶ De stasizagre.

¶ Chap. cxiij.



Stasizagre est chaulde et seche au tiers degre: & est la semẽce dune herbe aisi appellee / & est de grãd vertu: & po'ce lap pelle lon purge chef: car elle purge de fleu me & le seche: de sed de reume & nettoye le stoimac. Le vin de sa decoctiõ & de rose en guertist qui le gargarise. Cõtre rongne et poux on fera vng oignemẽt de sa poulbre & de vin aigre: & si vault contre paralitise q sen oingt. La poulbre prinse avec miel si occist tue & destruit co' les vers du corps.

¶ De squille.

¶ Chap. cxij.



Squille est chaulde & seche au secõd degre: cest vne herbe qui est seblable a oignons. La raci ne q est cõe oignons si est meil leure en medice q les suelles si on la treu ue seule elle est mortelle. Elle a vergu diu retiq dõc elle vault a la digestiõ de la matiere tãt en quortidiene q en quartaine: & si vault cõtre opilatiõ de foye / & cõtre la dou leur des boyaulx et des entrailles selon Isaac. La maniere den vsier contre ce q est dit si est telle: on diuise la sãlle par le mil lieu / & oste lã du dedẽs aurãt de costes cõe p de hors / & en sera garde aurãt au milieu & serõc getters celles de de hors: po'ce q lles sõt ventmeuses & moult chauldes / & aussi serõc getters celles de dedẽs pource q lles sont mortelles pour la trop grãd froidure d'icelles: mais les moyẽnes sõt attrẽpees cuittes au four / & enuvelopẽes de paste: et puis serõc recuittes en vin aigre / & ap's serõc coulees / & en celle couleure y mettra lã du miel: & si lon veult q loptimel soit fait plus fort lon ne le cuitra point en la paste / mais seusemẽt en vin aigre. Le vault cõ-

tre toute douleur de par de hors procedens tes de froide cause.

¶ De seneue.

¶ Chap. cxliij.



Seneue est seme auãt syuer et ap's / & destre terre grasse / et q le seme cler il en est meillieur: si est seme trop espes on en peult biẽz offer aucunes plãtes / & les trãs plãter aillieurs. Et est vne herbe tellemẽt multipliãt q ou elle a este vne fois semee a peine se po'ra extirper ne le lieu en estire desture: car le lieu ou la semẽce chet a terre elle verdist tantost. Elle est seche & moisse au milieu du quart degre. La semẽce & nõ lherbe est gardee par cinq ans. Le ver tu de dissouldre & de cõsumer & attraire et de attrẽdre. Cõtre paralitise de lãgue la semence maschee & tenue soubz la langue vault. Cõtre paralitise des autres mẽ bres on mettra seneue en vng sachet & fera cuitte en vin / et puis mis sur le lieu dou lãt: & p'especial au cõmẽcemẽt de la mala die. La poulbre gettee es narilles faitc esternuer & nettoye le cerueau des supflut rez. Cõtre viell asme de visqueuse hu meur on dõnera le vin de sa decoctiõ / & de figures seches. Cõtre opilatiõ de foye & de rate & vne maniere dydropisite appelee lentosleumatique on cuitra seneue en eue avec racines de fenoiil / & en la decoctiõ cou lee on mettra du miel & le buura lã. Cõ tre la durte de la rate on mettra lherbe biẽ broyee avec sain de porc par dessus la fo metatiõ: ce fassauõc le stuuẽe faitc de la decoctiõ de seneue faitc venter le tẽps aux femmes. Lherbe de seneue cuitte en vin & emplastree vault cõtre dissintere & stragur tie. Le vin de la decoctiõ de la semence avec dragant seche lhumour de la suetie & du cerueau & des toues / & y met on le dragãt affin q'l ne arde trop fort & q'l ne lescor che. P'icahgozas loue seneue sur routes.



autres herbes / & plant? dle q̃lle attēdre  
grosses et visqueuses humeurs / & les pur  
ge. Elle guerist les poinctures des serps  
& scorpiōs q̃ y adioupte vin aigre. Elle sur  
mōte le ventin des chāpignōs ventineux.  
Elle oste et adouclist la douleur des dēz.  
Elle trespce le cerueu & le purge meruei  
leusement. Elle brise la pierre: elle a puissā  
ce sur le tēps des fēmes: elle dōne appetit  
& p̃orte le stomac: elle ayde cōtre epilec: el  
le guerist les p̃sop̃s: elle reuieille en li  
e argle / & leur ayde grādemēt. Elle nettoye  
les cheueulx / & les garde de cheoir. Elle  
oste les yns & les ennuieulx sōs des oreil  
les. Elle detorche la saltue d's yeulx. Elle  
ayde aux paralit̃s pource q̃lle euvre les  
cōd̃it̃s. Elle dissout l'humour greuāt les  
nerfs & la degaste. Et si dle que sa p̃r grā  
de vertu est en la semence / et plus q̃lle n'est  
pas en herbe.

**De stictum ou petit choul aigre.**

Chapitre. cxiij.



**Stictum** ou petit choul aigre  
est tout vng. Il est chaud et  
sec au second degre. La semēce  
le ius & les fucilles valent en  
medicne. Contre paraliste de langue on  
mache la semēce / & la tiēt on lōguemēt en  
sa bouche: & si la paraliste est en aultre partie  
du corps les fucilles cuites en vin seront  
mises dessus. Cōtre l'ytargie on soufflera  
la poulbre de la semēce par dedēs les naril  
les. On fera decoction de semēce de stictū  
blē hōye / & de ius d la rue sauuaige en fort  
vin aigre / & de ce on frotera les p̃ces de la  
teste par derriere / mais q̃le soit raze par  
auant. On cuitra les fucilles en vin / & sen  
estuera lō p̃ dessous / & frotera lon. Ce  
bault a strāgurie et dissintere / & fait bes  
nir le tēps aux fēmes. Qui fait une em  
plastre des fucilles cuites en vin & en hui  
le / & les met sur le pētil il fait blē ṽner.

**De scorblum / autrement alle  
sauuaige.** Chap. cxv.

**Scorblum** autrement all sauuaige est  
chaud / & sec au tiers degre. La seu  
le fleur en bault pour medicne. Leau ou  
le vin de sa decoctiō nettoye les parties es  
pitueuses de fleume: & si bault cōtre dou  
leur destomac et des entrailles causees de  
frois / & dissout strāgurie & dissintere.

**De sperage.** Chap. cxvi.

**Sperage** est chaud au tiers degre.  
Les brāches les fucilles / & la semē  
ce mise en potage avec chat sans eue bas  
lent cōtre opilation de rate & de foye / & con  
tre strāgurie & dissintere / & contre douleur  
destomac & de bopaulx. Ceste decoctiō est  
bonne / & aussi le vin de sa decoction bault  
aux choses dessusdictes.

**De sinzimbze.** Chap. cxvii.



**Sinzimbze** est chaud & sec au tiers  
degre / & en est de deux maneres.  
**Lūg frāc** & l'autre sauuaige q̃ lon  
appelle calamēt. Il a vertu d'uretiq̃ dissol  
utue & cōsumptue. Cōtre le vice du pis  
on fera brouet de farine d'orge & deau & y  
adiouftera lon de la poulbre de sinzimbze et  
le dōnera lō au partēt. Cōtre reume frois  
de on cuitra en vng batteau les fucilles  
sās autre liqueur / & les mettra lō ainsi ros  
sies en vng sachet & seront lyees sur la tes  
te au partēt. Le vin de sa decoction bault  
cōtre douleur destomac & des bopaulx cau  
see de frois: & cōtre opilation de foye & de rate:  
& si euvre les cōd̃it̃s de lozine. L'herbe  
cuite en vin eplastee sur le stomac le guer  
rist de la douleur venue de dēcoste & pur  
ge le tēps des fēmes & nettoye / & lestue  
qui en est faite leur ayde a conceuoir.

**De sauge.** Chap. cxviii.

**Sauge** est plantee de plantes ou de leu  
nes ranceaulx en Octobre en No  
uembre / et mieulx en Mars. Elle

est chaulde au premier degre & seche ou sec  
cōd. Les seules fueilles appartiennent a me  
dicine vertes & seches: & les garde lon par  
vng. an. Et en y a lune fraîche & lautre sau  
uage: & lappelle lon empatoriu. La fraîche  
degaste mieulx & cōforte q̄ la sauuage: et  
la sauuage est plus dyasoreticq̄. Le vin de  
la decoctiō de sauge est bō cōtre paralitice &  
epilectice q̄ la met sur la pte paralitice quā  
elle est culctee en vin elle y vault moult. Les  
fleurs & laueure faicte de leau de sa deco  
ction vault cōtre stragurie & dissintere: et  
nettoye la marie: & si est bōne en saulses.

**De scabieuse.** Chap. cxiij.



Scabieuse est chaulde & seche au  
secōd degre. Elle ne vault riens  
seche. Le ius de scabieuse huile &  
vin atgre boullus ensemble iusq̄ a tāt q̄  
ce sera espes cōme oigement d'ons d'a a iō  
gne. Le baing de leau de sa decoctiō & de  
tapse barbu vault cōtre alopie. Et le ius  
aussī vault a ce: & tue les vers au corps/et  
q̄ le gette en lozeille avec huile il les net  
toie. La fumee du vin de sa decoctiō vault  
cōtre emozroides: dōt est dit. Urbanus per  
se nō nouit vin scabiose. Que purgat pes  
tus qd̄ depmit et grasenece. Rūpt apo  
stema pellēs dicitur sup̄ma. Cest qd̄tre q̄  
scabieuse purge le ptz malade de vteillesse.  
Elle ront apostumes en les gettant hoys  
par sa vertu souveraine.

**De senaciōs/autremēt cresson deau.**



**Chapitre. cxv.**

Senaciō q̄ lon appelle autremēt  
cresson deau sōt chauldes & se  
ches au secōd degre. Qui les  
māgeu en eau culctes ou avec chier elles  
nettoyēt les parties espiituelles. Aestu  
re & laueure de sa decoctiō en eau sale et  
huile cōmune vault a douleur d'etrailles/  
& stragurie & dissintere. Et aussi y valent  
elles culctes en vin & emplastres dessus.

**De serpentine autrement colubrine  
ne ou dragonter.** Chap. cxvj.

Serpentine colubrine & dragonter sont  
tout vng. Et lappelle lon ainsi pour  
ce q̄lle a la tige en maniere de sep̄t: et  
aussī coulouree. Elle est chaulde & seche au  
tiers degre. On detreche sa racine par me  
nues pices & la seche sō/ & en fait on poul  
dre: & la passe lon par vng drap/ & puis on  
la cōfite avec eau rose/ & la seche lon au so  
leil/ & aps on en oigt sa face avec eau rō  
se ou on la froie sās eau rose/ & rēd la sa  
ce clere & belle & respēdissāt: & oste le drap  
de la face. Se lon cōsist ceste poulbre avec  
saud/ & on en met sur vne fistule elle croist  
le ptuis/ & le dilate tāt q̄ lon en peult bien  
traire vng os ou pl<sup>9</sup> brise ou pourriz se  
ilz y sont. La poulbre aussī confite avec  
chaulx blue & fore vin atgre vault moult  
a chancre dōt la tierce partie doit estre de  
chaulx. Dioscorides dit q̄ ceste herbe en  
chace serps par sōt odeur: & q̄ le serps ne  
blecera la le corps q̄ sera oingt de son ius.

**De serpis autremēt petit pousteul.**

**Chapitre. cxvij.**

Serpis autremēt petit pousteul est  
chauld & sec au secōd degre: et en est de  
deux manieres. Lung franc & lautre  
sauuage. Le frāc espād ses raiceaulx y ter  
re: et le sauuaige croist en lōg & en hault.  
Les fleurs & les fueilles valēt en medice  
ne & les cuist en vng rō de pot a sec: et les  
met en vng sac ilz valēt pte rume fro  
de & les met sur la teste. Le vin de la deco  
ctiō de serpis & du ius d'reguelice vault cō  
tre toux & douleur de stomac causee de vte  
tositte. Le vin de sa decoctiō & d'antis vault  
a douleur de stomac. Aestuue & laueure de  
sa decoctiō vault a stragurie dissintere/ et  
nettoye la marie: & si leschauffe & pforte.  
Le vin de sa decoctiō rechauffe le stomac &  
aussī le foye & la rate grandement.

**D**e saturee autrement sarricette.

Chapitre. cxxij.



A turee ou sarricette est chaulde et seche au secōd degre. On la seme en feutler & en mars toute seulle ou meslee avec autres herbes qui veult. Potage fait ou bouillie faite de farine & de aue & de la poulde de saturee nettoye les petes spirituelles / et auant vault a ce la poulde cōfite. Dioscorides dit q l'usage de saturee est moult bon & cōuenable pour garder sante. Et la prēt on en diade. Albuinasar dit q sa propriete est de bouter hors vent / enflures / & tōrtions / & de digerer la viande / et de bouter hors les supfluttez de lestomac / & de faire vriner / et faire venir le temps aux femmes. Et si agulse la veue empliee par males humeurs.

**D**e coustours blue autrement tombarde.

Chap. cxxij.



Coustours blue autrement tombarde ou tombarde q est en tout temps blue est froide au secōd degre & seche au premier. Elle est de grād vertu verte. Et de nulle quād elle est seche / & a vertu de refroidir. Plagelles mouillees avec son jus & vin aigre ou vertus emplastrez sur le foye valent moult a le refroidir cōtre chaleurs & ptre douleurs de chauldes causes. Aussi l'herbe broyee & mise dessus apostumes au cōmencemēt les guertist en reboutāt la matiere: cōbien q l'le grefue desputes en lepeffissant. Cōtre ature d'feu ou de aue on fera oingnemēt du jus de tombarde / & de huile rosat / et de ctre / mais on ne luy doit poit mettre des quatre p̄miers lo's / atncōis y doit mettre chose pour la faire fumer & euaporer. Et pour ce on loingt premier de sauon / & apres du bict oingnemēt. Cōtre flux de sīg par le nez & v̄ict de ebolutorij de sang de foye cō-

me ont leunes gr̄s en este: plagelles mouilleres au jus de tombarde & eue rose mise sur le front leschaufe.

**D**e tetrat autrement herbe lubatque.

Chap. cxxv.



Etrat est herbe lubatq / & est chaulde & seche au tiers degre. Le vin de sa decoctiō p̄cure digestiō / & guertist de douleur de lestomac & des entrailles causees de v̄ictositez. Crespes faitz de farine & d'ceste herbe / & de aue cōfortēt la chaleur naturelle es fōt b̄le vriner. Leplastre fait d'ceste herbe cuite en eue dissout stragurie. Et lestue & laueure dicelle ou leaue de sa decoctiō eschauffe la marris aux fēmes & la nettoye.

**D**e tapse.

Chap. cxxvi.

Apse est chaulde et seche au tiers degre / & la garde lō p̄ trops ans. On la trouue en arabie / en inde / & en calabre / & la met on en medices vomitues / & la doit on sagemēt broyer. Et sil aduēt q l'en v̄ict ne en fleur pour ce on frotera le lieu d'aucun dzap mouille en vin aigre ou lō oindra la partie en flece doingnemēt nōme popileon avec b̄d vi aigre. Tapse est bōne po' quays mās pour ce q qui la broye elle fait enfler la face & le corps cōe dūg mesel & le guertist on avec jus de tombarde cōe dessus est dict.

**D**e tapse barbe.

Cap. cxxviij.

Apse barbe est chaulde et seche. Lestue & la laueure du vin de sa decoctiō vault p̄tre les emoroides aussi y vault droit si le patient sen tozhoit quād il aura este a selle. Leaue de sa decoctiō vault contre tenasimō / & aussi cōtre le flux de v̄ictre.

**D**e chimus dont la fleur est eptichimū.

Chap. cxxviiij.

Chimus dōc la fleur est eptichimū est une herbe moult aromatiq. Et est la fleur moult medictnable / car elle a vertu de purger la mēlcolle & fleume / & pour ce

elle vault contre quartaine & contre maladie melencolieuse: et pource on en acue les medecines et aguise: et ne la doit on point donner seule: car de sa nature elle cause sincope / & faict estreindre les parties spirituelles dentour le cuer.

**De Violette. Chap. cxxij.**

**V**iolette est froide & moiste: on en faict succe & huile violat quand elle est verte / mais on faict le sirop des vertes et des seches / mais celui qui est faict de vertes est plus vertueux. Le succe violat est faict en telle maniere comme le rosat. Le sirop est ainsi faict: on cuict ainsi les violettes en eau / & puis on coule tout: & de celle couleur et succe on faict le sirop / mais qui le ferroit du tus et de succe ensemble il en vault droit mieulx. L'huile violat est ainsi faicte: on cuira des violettes en huile / & la couleur sera huile violat. Elle vault aux dyscrasies par le travail de tout le corps. Qui la prent par dedes / & en oingt son foye elle oste la chaleur: qui en oingt son front / & les temples elle oste la douleur de chaulde cause & la chaleur. Les violettes ont vertu adoucissant / applantant / et amolissant: & si refroident et laschent / mais elles lascent peu. Elles purgent principalement la cole rouge. Elles valent a fleurs tierceines et contre la desattrempeance de foye en chaleur: et contre opilation de foye & taunter: et contre deffault d'appetit cause de cole. Violettes qui sont broyees & mises sur chauldes apostumes au commencement y aydent / et aussi faict l'herbe. La fomentation faicte de lessue de la decoction de celle herbe sur les playes & le front en maladiesagues faict venir le sommeil et faict de dormir. Le sirop violat doit estre plus cuit que le rosat: autrement il seroit tantost corrompu.

**De verge de pastour.**

**Chapitre. cxxij.**

**V**erge de pastour est charbon saunage / et est froide et seche. Les feuilles en appertienent seulement a medecines vertes & seches / mais les vertes sont de greigneur vertu que les seches. Elles ont vertu restrainctive de rebouter ens & refroidir. L'empastre de la poulze / & de vin aigre / et et aubin doeuf mis sur le pennis et les reins vault contre flux de ventre. Aussi la poulze prise en ung oeu f mol vault a ce. Et aussi vault avec tus de plantain / & a cours de temps de femmes. Et avec ce vault lessue de sa decoction / & lessue / & la lessue: qui la broye elle vault a chauldes apostumes au commencement: comme a herisypule / et les semblables. Qui le plastre sur la teste raize elle vault contre frenesie & douleur de chef de cause chaulde. Elle est moult cossolidative de playes nouvelles. Les oyseaulx qui ont les semences & vers qui sont es charbons sechez sur la racine / et chantent quand on leur donne. Isthodorus dit que la racine cuicte en eau amenuise couuoitise aux buveurs. Cestuy charbon est tres prouffitable a la marris & ayde aux femmes a concevoir filz.

**De Voluble. Chap. cxxij.**

**V**oluble est une herbe qui se enuelope enuiron les plantes qui luy sont prouchaines. Et est ung peult chaulde / mais elle est moult seche: ce le demonstre ce qu'elle se torz aisi: & en est une espeece qui on appelle la corde des paoures: & est ceste terreestre & pleine de eau: & pour sa terreestre nature elle est constrictive / & pour sa aquosite elle est modifiative / & nettoie & adoucit: & sont les feuilles consolidatives de grandes playes. & na pareille a elle en cest effect. On les cuict en vin / & les emplastre lon dessus avec vin aigre. Elle valet aussi contre arsure de feu. Et en est aussi une autre espeece que lon appelle le grand voluble dont son lait ar-



**De saturation autrement sarrictte.**

**Chapitre. cxxviiij.**



A turee ou sarrictte est chaulde et seche au secōd degre. On la seme en feurter & en mars toute seule ou meslee avec autres herbes qui veult. Potage fait ou boullie faite de farine & de aue & de la poulde de saturation nettoye les peles spirituelles / et autā vaul a ce la poulde cōfite. Dioscorides dit q l'usage de saturation est moult bon & cōuenable pour garder sante. Et la pte on en vīade. Albuinasar dit q sa proprietē est de bouter hors vent / en fieurs / & tortions / & de digerer la viande / et de bouter hors les supfluitēz de lestomac / & de faire vīner / et faire venir le temps aux femmes. Et si aguste la veue emplēe par males humeurs.

**De toustours vīue autrement tombarde.**

**Chap. cxxviiij.**



Dustours vīue autrement tombarde ou tombarde q est en tout tēps vīue est froide au secōd degre & seche au premier. Elle est de grād vertu verte. Et de nulle quād elle est seche / & a vertu de refroidir. Plagelles moullēes avec son jus & vīn aigre ou vertus emplastrez sur le foye valent moult a le refroidir cōtre chaleurs & pte douleurs de chauldes causes. Aussi l'herbe broyee & mise dessus apostumes au cōmēcemēt les guerist en reboutāt la matiere: cōbien q l'le grieve desputs en lepeffissant. Cōtre arsure d feu ou de aue on fera oīngnemēt du jus de tōbarde / & de huile rosat / et de ctre / mais on ne luy doit poit mettre des quatre p̄miers lo's / aincois y doit mettre chose pour la faire fumer & euaporer. Et pour ce on loīngt premier de sauon / & apres du bict oīngnemēt. Cōtre flux de sāg par le nez & vīet de rebolutor / de sang de foye cō-

me ont leunes gēa en este: plaçelles moullēes au jus de tombarde & eue rose mise sur le front leschaufe.

**De tetrat autrement herbe turbaque.**

**Chap. cxxv.**



Strat est herbe tudaq / & est chaulde & seche au tiers degre. Le vīn de sa decoctō p̄cure digestō / & guerist de douleur de lestomac & des entrailles causees de vīet sitez. Trespes faitz de farine & d ceste herbe / & de aue cōfortēt la chaleur naturelle et fōt bīe vīner. Leplastre fait d ceste herbe cuite en eue dissout stragurte. Et lestuve & laueure d icelle ou leaue de sa decoctō eschauffe la marris aux fēmes & la nettoye.

**De tapse.**

**Chap. cxxvi.**

Apse est chaulde et seche au tiers degre / & la garde lō p troyz ans. On la trouue en arabie / en inde / & en calabre / & la met on en medīes vomētues / & la doit on sagemēt broyer. Et si aduēt q l'en vīet ne en fleur pour ce on frottera le lieu d'aucun drap moullē en vīn aigre ou lō oīngne la partie en fleur dotgnemēt nōme popileon avec dō vī aigre. Tapse est bōne po' quays mās pour ce q qui la broye elle fait enfler la face & le corps cōe dūg mesel & le guerist on avec jus de tōbarde cōe dessus est dīct.

**De tapse barbe.**

**Cap. cxxviij.**

Apse barbe est chaulde et seche. Leastuve & la laueure du vīn de sa decoctō vaul pte les emoroides aussi y vaul droit si le patient sen tōrchoit quād il aura este a selle. Leau de sa decoctō vaul contre tenasimō / & aussi cōtre le flux de vīet.

**De chīmus dont la fleur est eptichimū.**

**Chap. cxxviiij.**

Chīmus dōc la fleur est eptichimū est vīne herbe moult aromatiq. Et est la fleur moult medīcīnabile / car elle a vertu de putger la mēlcolie & fleume / & pour ce



elle vault contre quarantaine & contre maladie melencolieuse : et pource on en acue les medictines et aguise : et ne la doit on point donner seule : car de sa nature elle cause sincope / & fait estreindre les ptes spirituelles dentour le cuer.

### De violette. Chap. cxxix.

**V**iolette est froide & moiste : on en fait succe & huile violat quand elle est verte / mais on fait le sirop des vertes et des seches / mais celui qui est fait de vertes est plus vertueux. Le succe violat est fait en telle maniere comme le rosat. Le sirop est ainsi fait : on cuit ainsi les violettes en eau / & puis on coule tout : & de celle couleur et succe on fait le sirop / mais qui le ferait du jus et de succe ensemble il en vaudroit mieulx. L'huile violat est ainsi faite : on cuit des violettes en huile / & la couleur sera huile violat. Elle vault aux dyscrasies par le travail de tout le corps. Qui la prent par dedes / & en oingt son foye elle oste la chaleur : qui en oingt son front / & les temples elle oste la douleur de chaulde cause & la chaleur. Les violettes ont vertu adoucissant / applissant / et amolissant : & si refroident et laschent / mais elles lascent peu. Elles purgent principalement la cole rouge. Elles valent a fleurs tierceines et contre la desattremance de foye en chaleur : et contre opilation de foye & taunice : et contre default d'appertie cause de cole. Violettes qui sont broyees & mises sur chauldes apostumes au commencement y aydent / et aussi fait l'herbe. La fomentation faite de leau de la decoction de celle herbe sur les playes & le front en maladies agues fait venir le sommeil et fait de dormir. Le sirop violat doit estre plus cuit que le rosat : autrement il seroit tantost corrompu.

### De verge de pastour.

#### Chapitre. cxxx.

**V**erge de pastour est charbon saumage / et est froide et seche. Les feuilles en appartiennent seulement a medictines vertes & seches / mais les vertes sont de grande vertu que les seches. Elles ont vertu restraictive de rebouter ens & refroidir. L'empoistre de la poulx / & de vin aigre / et et aubin doeu f mis sur le pectet les reins vault contre flux de ventre. Aussi la poulx prise en ung oeuf mol vault a ce. Et aussi vault avec jus de plantain / & a cours de temps de femmes. Et avec ce vault leau de sa decoction / & le siue / & la laveur : qui la broye elle vault a chauldes apostumes au commencement : comme a herisipule / et les semblables. Qui le plastre sur la teste ratze elle vault contre frenesie & douleur de chef de cause chaulde. Elle est moult resoluative de playes nouvelles. Les oyseaulx quierent les semences & vers qui sont es charbons sechez sur la racine / et chantent quand on leur donne. Isthoborus dit que la racine cuite en eau amenutise couuoitise aux buveurs. Cestuy charbon est tres prouffitable a la marris & ayde aux femmes a concevoir filz.

### De voluble. Chap. cxxxj.

**V**oluble est une herbe qui se enuole. Elle enuironne les plantes qui luy sont prouchaines. Et est ung peult chaulde / mais elle est moult seche. Cede le demonstre ce qu'elle se torde ainsi : & en est une espee qui on appelle la corde des paoures : & est ceste terre resse & pleine deau : & pour sa terrestre nature elle est constriuctive / & pour son aquosite elle est modifiactive / & nettoie & adoucit : & sont les feuilles consolidatives de grandes playes. & na pareille a elle en cest effect. On les cuit en vin / & les emplastre lon dessus avec vin aigre. Elle valet aussi contre arsure de feu. Et en est aussi une autre espee que lon appelle le grand voluble dont son lait ar

rache le poil/et tue les pouly.

**De bitriole.** Chap.cxxxiij.

**U**itriole autrement dicte paritrate est une herbe chaulde et seche au tiers degre. Et lappelle lon bitriole / pource que les vertes en sont bien nettoyez. Elle est de grand vertu quand elle est verte: mais seche elle ne vult riens. Elle a vertu dyasoreticq & eprenuatiue. Contre froidure destomac et des entrailles & la douleur q y est/ & contre stragurte & dissintere: paritrate chaussee bien en ung pot de terre sans autre humeur sera mise sur le lieu doulent: ou q on la cuitse en vin blanc: ung peu vert ou atgre ou auec du bzā. Contre stranguerie et dissintere on la cuitra en eau salee & huile/ & sera emplastre sur la penillere. Cuite et mēgee elle vult moult contre douleur destomac de froidure ou de vent. Qui la casse aucunesment et la chause avec vin & bian elle appeisse en fleurs.

**De ysopo.** Chap.cxxxiij.

**Y**sopo est chaulde & seche au tiers degre. Elle a vertu es fleurs et aux feuilles: & nō pas selon les racines. diureticq dissolutive cōsōptiue et attractiue. Contre froide toux vult le vin de sa decoctō/ & de figues seches. Jē le vin de sa decoction & de semēce de fenoll oste la douleur de lestomac & des entrailles. Aesteue faite de la decoction de ysopo nettoye la marie des superfluites et toiches. Aussi fait ung suppositoire de la poulbre/ et de huile muscelin. La poulbre de ysopo ou lherbe chaussee en ung test/et mise soubz la teste en ung sachet vult cōtre reume froide/ & cōtre la luerie chruie. Cōtre la reume de la luerie on fera gargarisme de vin atgre ou ysopo sera cuitte. Jē lherbe cuitte en vin oste la douleur qui vient de bētoistez.

**De yzinge/autrement salemonde.**

Chapitre.cxxxiij.

**Ringes et salemonde cest totte yng.**

**Y** Elle est moult espineuse/ & d ses racines on fait zingēbre en telle maniere. Prenez deux lures de miel/ & une lute de yzinges bien nettoies/ & putes en mouuant et remouuant on mettra une once ou deux de zingēbre/ & la moitie de poture seulement par telle maniere. On lauera tout pinteremēt les yzinges/ & sera gette le bois q est dedens/ & putes on les cuitra tresbien/ & aps serōt trēchees bien menuemēt/ & le miel mis sur le feu & bien estuue on mettra dedens yzinges/ & le zingēbre/ & le poture. Et selon aucuns on ny met q zingēbre ou poture: et le fait on boullir iusq a tāt que tout soit suffisammēt espes. Et si en la fin de la decoction on y adioute poulbre de semēce de couque & de pinel ce sera tresbō po' esmouuoit a la pure / & pour faire leuer le mēbre.

**De yreos autrement dicte tagleau ou stambe.** Chap.cxxxiij.

**Y**reos autrement dit tagleau ou roseau a les feuilles semblables a espees & a la fleur de couleur de pourpre ou blanche: car pris a la couleur de pourpre: & yreos la blanche. Elles sōt dune mesme vertu. Nous ne vsons que de la racine: et la cueille lon en la fin de printemps: & la seche lon: et se peult garder par deux ans. Elle est chaulde & seche au second degre/ et a vertu diureticq & dissolue & euure. Cōtre le vice des parties spirituelles / et contre opilation de foye & de rate / des reins & de la vessie/ & toutes douleurs uenan de vents cōsōitez/ le vin de sa decoctō y aide. La poulbre qui en est faite mangeu moult doulcement la chair supstue. Pour le drap & taye des yeulx on fera ung coltre de la poulbre avec eau rose.

**Cy fine le siyleisme lture des prouffitez champestres et ruraux.**

**C**esuyt le septiesme liure: lequel traicte pour quoy les prez furent crees / & quel air / & quelle terre / & quelle eau / & quelle place ilz requierent. Et aussi il traicte des boys & forez.

Chapitre premier.



**D**istie seigneur crea les prez par sa bonte affin q la terre qui estoit nue fust bestue et noznee / & que les herbes qui en viendroient fussent conuenable nourriture aux gens et aux bestes en leur verdure: et aussi quand elles seroient seches. Et est assauoir quil naist es prez diuers gentes & diuerses especes dherbes selonc la diuersite des humeurs contenue en la plaine et superficie de la terre. Et ce a faict la tressainte maistresse nature et oeuvre pour la diuersite des bestes nourrir / lesquelles ont diuers appetiz. Les prez requierent air attrepe / & que il soit pur & sain ou voisin a froidure et humeur: car se il y a superflue froidure il y aura pardurable nege & gelee qui empeschera la genes

ration des herbes. Et si il y a trop superflue chaleur elle les degasteroit qui ne les arroseroit trop souuent. Ilz desirerent terre grasse pour auoir grand foison dherbes / mais toutefois si la terre nest pas trop grasse elles en seront plus sauoureuses / et de meilleure odeur et plus delices. Et celle est trop mesgre il ny viendra point de herbes: car celle terre est ainsi comme terre salee ou amere qui ne se peut bestir pour sa fielese et malice. Entre les eaux la meilleure est pour prez celle de pluye quand elle descend chaude avec tonnoirre et espart. Et leau subtile Dauril et de May et generallyment toute celle qui vient du ciel en este est bonne aux prez / mais qle ne soit gelee et trop froide comme celle

D. liij

qui vient de gresse fondue. Leau q est bõ  
ne a prez cest eue de marecz qui est clere  
chaulde & grasse: & puis aps de fleues: et  
la derniere est eue de fõtaine/ & de tant cõ  
me elle s'elõne plus de sa source & de son cõ  
mencemẽt elle vault mieulx pource quelle  
est mois froide. Pres destrẽt siege bas ou  
il y ait cõtinuellemẽt hume: enclose/ mais  
si le lieu est si pñd q l y ait cõtinuelle eue  
courãt par la superficie/ & la platne de la ter  
re le lieu ne peut riẽs valoir pour q l cõque  
bõne herbe q l y ait au pre / mais se courne  
ra a nature de marecz ou d paluz/ & ny croi  
stra q ioncs / et autres choses appellees en  
lõbart pauerie & quadrelle/ & en frãcois les  
che et roseaulx: et autres herbes de paluz  
grosses & platnes deau & sans saueur/ & si  
ne valẽt riẽs pour les bestes. Et si les prez  
sont si hault assis q on ne les puisse arrou  
ser ilz secheront legeremẽt se ilz ne sont en  
haultes montaignes et froides: car en telz  
lieux cõbiẽ q l y viẽgne peu dherbe/ toutes  
foys sont elles delieres & sauoureuses/ & de  
bõne odeur. Le siege du pre est souuerain  
qui a dessus luy ruisseau courãt dont on le  
puisse arrouser toutesfoys que lon veult.

Cõment on procure les prez & cõmẽt  
on les fait & renouelle. Chap. ij.

**Q**uambien q ce soit clere chose q  
les herbes viennẽt de leur na  
ture en toutes terres ou le soleil  
peult suffisãment getter & espã  
dre ses rays toutesfoys on les peult aussi  
faire venir p oeuvre de main en lieux chã  
pistres ou de bops & autres lieux. Et pre  
mierement on extirpera le lieu en septẽbre  
& octobze/ & sera deliure de tous empeschẽ  
mẽs/ & non pas tant seulemẽt des pines de  
ronces & de gettons: mais de toute herbes  
larges dures & fermes/ & puis quãd il sera  
nettoye laboure & remue par plusieurs ara  
tẽs/ & les pierres ostẽs/ & les mottes cas

sees on les fumera en la lune esãt en cres  
cent/ & y mettra lõ du siens frats: & q l soit  
tresbien garde du marchis & de soulement  
de bestes: & par espãl quãd il deuiẽt moiste  
affin q la terre en demeure blue & egale. Et  
si vous faictes prez en chãps gagnables  
on fera la place toute pareille & egalle: & se  
rõt les motes cassẽes hault & bas/ & y peult  
on semer & espãdre semence de Bece avec ses  
mẽce de foing: & si y peult on espãdre semẽ  
re de nauez. On ne les arrousera poit tãt  
que la terre soit dure/ affin q la force de lhu  
meur entrefluãt ne corõpe la groe moine  
ferme/ mais q voulõzoit en aucune annee  
auoir prez/ & en aultre blez il si peult faire  
en terre mesgre par arrosemẽt/ & getter au  
chãp eue trouble & rẽplir les fosses de ter  
re nouuelle/ & faire la terre du chãp egale.  
Et ainsi se peult faire tresbõs prez sãs q l  
conqẽs semẽces dherbe/ mais si ilz sõt ainsi  
laissez quatre ou cinq ans on y po:ra semer  
du froment/ & seroit bon q de deux ans en  
deux ans on chãgeast le froment q y seroit  
seme/ mais q voulõzoit faire vne annee for  
mẽt/ & l'autre pre il se feroit biẽ par telle ma  
niere a getter de leau au chãp quãd on au  
ra ostẽ le fromẽt & le chaulme & le laisser aĩ  
si le demourãt de l'este & en aurtõne si late  
est sec. Et l'annee ensuyuant quand le foing  
sera fauche il fault la terre rõpre tãtiller et  
arer deux foys ou troys / & puis la semer.  
Mais quãd on veult auoir le grain lõ ne  
le doit arer fors q en la fin daoust quãd on  
en aura tratte lherbe: & lors rõpre la terre  
& l'arer & retriiser & semer/ & il y viẽt lors bõ  
fromẽt. Aucũs les semẽt chũn an/ & toutes  
foys ilz cueillent lherbe du pre quãd le fro  
mẽt & encoze au chãp. Et si tost q l'est tratte  
gettent eue au chãp: & vault mieulx clere  
q trouble/ & le gardent des bestes/ & puis si  
tãtillent le grain avec le floube / et le don  
nent aux bestes en lyer/ & elles mangent



Herbe & d'altre des estouables / & aisi en font du fies: & quād on en a taillie l'herbe et le stouable on aitre le. chāp vne foy ou deux ou trois / & puis on y seme du fromēt ou autre ble. On pcut les prez quād on oste to<sup>t</sup> empeschemens toutes foyz q<sup>l</sup>z y viennent & naissent / & aussi les herbes q<sup>l</sup> ny sōt pas viables tātost aps q<sup>l</sup> y aura fort pleu / & q<sup>l</sup> la terre sera mollie / pource q<sup>l</sup> les se pourront arracher lors legerement: & prouffite moult aux prez quād on les fume en puer de fies nouveau pour faire les herbes plantureuses: & encores plus se si tost q<sup>l</sup>z seront fauchez on les arrouse tresfort deux ou trois foyz / & lors ilz fructifierōt fort / mais quād ilz serōt veltz ilz serōt couuers de mouffe / & po<sup>t</sup> oster la mouffe. Palad<sup>i</sup> dit de vray q<sup>l</sup> on y doit souuent getter de la cendre: & si le lieu est fatc tout brachaigne on le aitrera plusieurs foyz / & puis on le vnta & sera lō la terre egale: & ainsi se font prez.

**C**ōment on cueille le foing / & garde / & du prouffit qui en vient. Cha. liij.

**L**es herbes sōt venues a le<sup>r</sup> croissance naturelle on les fauchera p<sup>r</sup> especial quand leurs fleurs serōt en leurs beaute parfaite / & auāt q<sup>l</sup>les sechent & cheent: car si on les fauche auāt q<sup>l</sup> le foing soit meur il nen sera pas si bō aps pource q<sup>l</sup> il sera tousiours plein de auer / & ne sera pas bō pour nourrir les bestes ne ferme biāde pour les beufz & cheualx de labour: & si il est trop meur / & que la chaleur & hume<sup>r</sup> soit degastee il sera mal sād & adho minable nourriture aux bestes. On doit secher le foing en tēps beau & seray tāt cōme l'on a esperāce q<sup>l</sup> la chaleur & la secheresse de l'air doinēt durer. Et quand il est fauchē on le doit laisser ou pre p<sup>r</sup> bag ou deux iours auāt q<sup>l</sup> soit assemble / & puis on l'assemblera & repandra selon la maniere du secher: & aps sera leue & apozte soubz le tect

et qui naura tect ou le mettre a couuert en nulls bien preparez q<sup>l</sup> leue ny entre. Et si la pluye suruēt quād il est nouvellement fauche es prez auāt q<sup>l</sup> soit en nulls il nen est gueres blece / mais cōme dit Palad<sup>i</sup>us on le doit retourner a la pluye auāt q<sup>l</sup> la partie den hault soit seche pose oze q<sup>l</sup> soit la retourne & emmoncelle ou q<sup>l</sup> ne le fust pas: et si la pluye suruēt aps ce q<sup>l</sup> il sera retourne il sera destruit / & ne vouldra riens. Le prouffit du foing est q<sup>l</sup> soit garde par tout l'an / & si le peult on bien garder p<sup>r</sup> deux ans bō pour nourrir beufz / cheualx & autres bestes q<sup>l</sup> souffrent labour pour nous & mo<sup>r</sup> necessitez / & les en peult on aiter en temps de naiges quād ilz ne peuvent auoir autre nourriture. Et si le foing est delye brachū & de bonne odeur vouldra pour toutes biādes es bestes en chaud temps / & en froid / & leur suffira biē. Et si le foing est gros et de palus ou trop meur ou trop tard fauche il ne sera pas souffisāt po<sup>r</sup> les bestes de grād labour qui ne leur secourra d'aucune autre pasture ou viande. Du q<sup>l</sup> ce soit par tēps si froid et mauuais q<sup>l</sup> les bestes ne puissent labourer: car lors tout leur est bon.

**C**y commence la seconde partie de ce septiesme liure cōmēt les boys & forestz viennent de leur ppie nature. Cha. liiij.

**R**emierement le dy q<sup>l</sup> les boys et forestz viennent de leur propre nature ou q<sup>l</sup>z sōt instituez par art et industries de gens. Ceulx qui viennent de leur nature si naissent de la semēce & humeur contenu en la marie de la terre qui par la vertu du ciel saillent hors en hault ou elles se dressent en souches de diuerses plātes selō la diuersite de l'humeur & de la semēce et des lieux ou ilz croissent. Et vient aussi sans l'aidē d'homme quand la semence d'arbre prouchat chet a terre ou que les oyseaulx les



aportēt ou q̄ les riuieres les amēnēt. Es  
 hautes montaignes croissent cōmunemēt  
 forestz & tresgrās pins & sapins/saulx/cha  
 staigniers/chefnes/cēdres/et telz arbres.  
 Es lieux bas pleins de paluz naissent na  
 turelemēt/saulx/peupliers/aulnes/cānes  
 sauuages & telles plātes. Se pareillement  
 en plusieurs lieux viennēt de leur nature  
 plusieurs espīnes & de diuerses manieres  
 pōmiers/prieters/sozbes/ollutiers/ & telz  
 arbres/ & de tāt cō la terre sera plus grasse  
 de tāt seront les arbres plus haust & plus  
 beaulx/māis en terre mesgre et salee ou a  
 mere il naistrā espīnes et petitz arbres toz  
 tuz/espīneux/rōgnux/ & hīdeux. Et serōt  
 ces boys & forestz pcutez en diuerses ma  
 nieres: car ou il y aura chastaigniers / pō  
 miers/perriers/prieters/ & telz arbres qui  
 porteront fruct on doit extirper et purger  
 toutes les espīnes rōces & estrāges plātes/  
 & serōt les arbres portās fructz faictz pl<sup>9</sup>  
 ciers p<sup>re</sup> & serōt trēchez au pl<sup>9</sup> haulx lieux  
 ou les bestes ne pourrōt atteinre & serōt  
 entez de greffes nobles & franches des au  
 tres arbres jelō la doctrine cy deuāt-dōnee  
 au secōd liure au chapitre des entes & inci  
 sions. Et les autres boys q̄ sōt occupez des  
 arbres espīneux et autres / et il y a beaulx  
 arbres & nobles cōuenables pour ouurer &  
 faire cōfices on osterā les espīnes/ & si les  
 beaulx arbres sont trop espes on osterā les  
 moins suffīsāz/ & serōt laissez les meill<sup>es</sup>  
 pl<sup>9</sup> au cler affin q̄lz atēt pl<sup>9</sup> de nourriture.  
 Et les forestz ou ilz ny a boys q̄ po<sup>t</sup> ardoir  
 serōt laissez fors tāt q̄ on osterā les espīnes  
 & buissōs/ & de chūn cinq ans ou six ans au  
 moins on les taillera pour faire sagotz.

Des boys qui par art sont faictz  
 et ordonnez. Chapitre. v.

**Q**ui veult planter ou semer boys il  
 doit pmièrement cōsiderer la nature  
 & le siege de la terre ou il veult plā

ter ou semer/et la planter ou sēmer telz ar  
 bres cō la nature du siege & la terre le desir  
 ent & requerrēt/touteffoys q̄ il en soit a la  
 Boulēte du seigneur. Et si cest en haulte mon  
 taigne ou en dalee dicelle/ & la terre y est des  
 lée elle receura trespīz les plantes & les se  
 mēces des chastaigniers/ & les doit on met  
 tre loing lūg de l'autre quarāte piedz a tout  
 le moins/ & si la terre est croyeuse ou pleine  
 de pierres il est bō dy mettre chefine rouer &  
 serre. Et si cest en montaignes chauldes loig  
 de hautes montaignes agmandiers y se  
 ront trespīez/ & si les lieux sōt tresgras ilz  
 receuront trespīez pōmiers / prieters & pri  
 etiers: & en lieux chault serōt bīz ollutiers/  
 figutiers et pommiers grenates / māis es  
 froīdz & attrēprz lieux seront bien auela  
 laines/coulbries/cotgniers & nefliers: et  
 es lieux bas et moīstes ou la terre est dis  
 soultē les saulx y serōt bien & aulnes & peu  
 pliers. Et si le lieu est croyeux il est bon dy  
 mettre ourmes/fresnes/opl<sup>9</sup> & rouer: māis  
 si cest lieu de mer & graueux cōe bzehatn  
 gne il veult pins et sapins: et en lieux de  
 chaulx climat/ palmiers massēs et femels  
 les/et sont telles choses infitueures de plan  
 tes apportees dailleurs ou de semēces ge  
 tées ou plantées a la main en lieux conue  
 nables/ & n'est pas a oublier que il cōtient  
 mettre deuy chastaigniers quarāte piedz  
 loing lūg de l'autre affin quilz se puissent  
 bien dilater en branches & faire largemēt  
 fruct: & autant en fault il entre deuy che  
 fines & a rouer & serre il putent vingtz piedz  
 de distāce/ & encozes moins il suffiroit ces  
 troys manieres darbres portēt glandz qui  
 est trespōne biāde pour pourceaulx / māis  
 pōmiers/ & perriers/ requerrēt vingt ou trē  
 te: & ollutiers/figutiers/pommiers/de gra  
 nate/noiselliers de coulbre/cotgniers & nef  
 fliers / en auront iusques de douze ou a  
 vingt piedz. Saulx po<sup>t</sup> cause des perches

ou de liures ou pour matiere de edifier ser-  
 roit premierement planter a distance de dix  
 piez & puis secondement il suffira de deux  
 de trops ou de quatre piez de distance pour ce  
 q leur croissance est par en hault & non pas  
 en large. Les peupliers et oliviers pour ce  
 qz ne se espandent pas moult en largeur/et  
 croissent en hault il ne les fault pas mettre  
 trop clers/mais pour ce q albarus est meil-  
 leur sil est gros en la souche pour les alz qui  
 en sont faitz q soit covenables a plusieurs  
 choses/ & q s'estend assez en ranceaulx il est  
 bon de luy donner distance de vingt piez  
 ou plus: & ceulx q ont grosse escorce/et qui  
 naissent moult legerement peult estre mis

assez espes affin quilz facent tiges et ranc-  
 ceaulx subtilz logs & deliez. Olive oplus  
 & fresne peult bien estre mis espes & larges:  
 car telz arbres sont braches subtilles lon-  
 gues & grosses pour diverses oeuvres. Le  
 pin et le palmier seroit loing lung de lautre  
 l'espace de trente piez. Et est assavoir que  
 chascun des arbres dessusdictz nous avas  
 assez dit ou cinquiesme liure comment on  
 les doit mettre es champs. Et par ce peult  
 on scauoir comment on peult faire boys et  
 forestz si buelle suffire ce que dit en est.

Cy fine le sepiesme liure des  
 prouffitz chapestres & ruraulx.

**C** Sensuyt le. viij. liure lequel traicte des vergiers / lar-  
 bins / & choses delectables. Et des arbres & herbes / & de leurs fructz: & comment ilz doi-  
 uent estre demenez par art.

Chapitre premier.





Entre les Bergiers il treuve  
aucuns q sont faitz seule-  
ment de herbes: & aucuns de  
arbres tât seulemēt: & aucuns  
de tous les deux. Ceulx q  
sōt faitz de herbes seulemēt

desirēt terre mesgre & ferme affin q il y bien  
ne herbe subtile & cheuelue & belle qui face  
delectation aux peulx. Or cōtinent doncqes  
le lieu que lon veult appareiller pour faire  
Bergier soit biē purger & nettoye de herbes  
et de racine auoultes & grādes qui es tref  
forte chose a faire se les racines ne sont pre-  
mieremēt trefbien arrachees des fosses/ et  
le lieu bien aplanie/ & q lon y gēte de leau  
treschaude & boullāt par tout & largemēt/  
affin q les demourāns des racines & des se-  
mēces q serōt encoires dedēs terre ne puis-  
sent germer. Et puis q le lieu soit tout rem-  
ply de mottes trefmesgres & de subtil gen-  
re: q ces mottes solent trefbien & fort ser-  
tees & sfermees a maillez d boys: & q her-  
be soit foullee es piebz iusqes a tant q il nen  
appert point. Et de lors en auāt elle ystra  
hors petit a petit par maniere d cheueulx/  
et couurerōt la plaine de la terre en mante-  
te d ung drap vert. Se lon peult il est bon q  
le Bergier soit quatre: & se est si grād q il sus-  
fise on plantera alenuitron herbes aroma-  
tiques & de souefue odeur/ cōme basilicō/  
saue/ysope/marizaine/sarriette/mente/  
et leurs semblables: et aussi autres pour  
auoir des fleurs/cōme rosiers/ violettees/  
lys/flādes/ & telles autres herbes & q entre  
ces choses et les mottes il y ait vng siege  
biē ordōne a plaisir & de belles mottes:  
et en la partie contre le soleil au dessus des  
sieges on plātera des arbres cōme vignes  
qui seront ploiez par telle maniere que les  
feuilles facēt ombre sur le siege pour plai-  
sance/ & pour garder le preau de secher: car  
on querret pl<sup>us</sup> en telz arbres lōbe q le puf-

fic du seict: & pource nest besoign de le font  
au pied ne de fumer la terre. Et si doit on  
bien garder que arbres ny solēt trop espes/  
et q il ny en ait trop pource q lait en pour-  
roit estre corōpu/ & le deffault de air nuist  
a la sante. Et pource tout Bergier demāde  
frāc air: & trop grād ombre engēde mala-  
dies. Et aussi on ny doit point mettre mau-  
uais arbre cōme nopers/ & les semblables/  
mais doulx arbres & aromatiqs en fleurs  
et plaisans en ombre comme sont vignes/  
pommiers/perters/puniers/pōmiers de  
grenate/lauries/cypres/ & les semblables.  
Après les mottes il y aua grand compa-  
gnie d herbes medecinables & diuerses & de  
noble odeur: car elles prouffitent & aydēt/  
et non pas seulement pour lodeur/ mais  
aussi pource q elles delectent la veue pour  
la diuersite des couleurs/ & pource on y doit  
mettre de la rue en plusieurs lieux: car elle  
est de belle verdure/ & chasse les bestes ven-  
meuses pour sa force/ et pour son amertu-  
me. On ne mettra nulz arbres au milieu  
des mottes/ mais la plaine et la superficie  
du pie demourra frāche a lait pur: car lait  
en est plus sain: & aussi il ny aura pas tol-  
les d araignies de brāche en brāche q peū-  
empeschent la purtē de lait/ et ennuyent aux  
passans qui autrement y pourroient estre.  
Et si se pouoit faire vne fontaine courāt  
parmy belle & pure/ elle y seroit bien seāt et  
doneroit grād plaisir. Le Bergier doit  
auoir regard beau et ouuert p deuers oziēt  
et galerne: pource q lait en est plus pur/ & q  
les vētz en sont plus plaisāns. Et sera clos-  
vers mydēt et occidēt/ pource q les vētz en  
sont mal sains/troubles/ & non purs: & cō-  
bien que le vent de galerne empesche les  
fructz/ toutesfoys il garde merueilleuse-  
ment les esperitz et la sante. Et lon querret  
cōmunemēt es tardēns pl<sup>us</sup> la plaisir/ de-  
lectatiō/ & sante q le fruct ne autre puffed.

**D**es Bergiers des moyènes per-  
sonnes. Chap. li.



Il ne doubte q̄ selon lestat des  
personnes & leur puiffance & di-  
gnité le space de la terre po<sup>r</sup> satis-  
faire leur tardins doit estre mesu-  
ree quand il y a suffisat lieu cōme de deux  
de troyz de quatre arpens ou de pl<sup>us</sup>: & puis  
on le doit ceindre de fosses entour & d'haies  
despines & de rosters/ & par dessus on fera  
vne haie de pōmiers de grenates en lieu  
chaulx. En en lieu froids d'noisseters de  
prunestiers & coigniers/ & ap̄s on sarrou-  
serra & soupra de mutes pars/ & puis on si-  
gnera le lieu ou les arbres serōt plantez a li-  
gne cestassauoir vne rēge de pōmiers vne  
autre de perliers et de palmiers en lieu  
chaulx & clerōs/ aussi de meurlers de certi-  
fiers de pōmiers/ & telz nobles arbres cō-  
figniers/ coulōliers/ coigniers/ & d'autres  
seblables chascū selonc son ord̄re/ & q̄l y ait di-  
stance entre les ord̄res de vingt piez du  
moins/ & de quarante au pl<sup>us</sup> selonc la voulēte  
du seigneur. Les gr̄s dotuēt auoir vingt  
piez de distace/ & les petiz dix. Et poura  
lō entre les arbres planter d'la vigne noble  
& d' diuerses manieres q̄ dōnera plaisir &  
fera fruct. On soupra les ord̄res/ & appli-  
q̄ra son affn q̄ les arbres et les vignes  
biē nēt mieulx/ & serōt toutes les espaces  
deputees es prez/ & oſtera lō souuēt du lieu  
les herbes gr̄des & estrāges/ & les seche-  
ra son deux fols en lan affn q̄ les prez du  
Bergier solēt plus braulx/ & aussi on plan-  
tera & formera les arbres comme dict est au  
cinquiesme liure/ & y fera son treilles & tour-  
nelles es lieux p<sup>ro</sup> cōuenables en manie-  
res de maisons tentes & pavillons.

**D**e Bergiers royaulx & des autres  
nobles puissans & riches. Chap. liij.

**E**t pource q̄ les riches personnes &  
suffisās ont pouoir po<sup>r</sup> le<sup>r</sup> richesse &

suffisance il appertient a leur appetit de satis-  
faire satisfactiō entiere/ & ne leur fault riens  
sind art & sciēce po<sup>r</sup> biē ordōner/ & po<sup>r</sup> ce ten-  
dre parler aucunemēt. Si dy q̄ Bergier  
plaisāt & delectable doit estre fait cōpose &  
ordōne en la maniere q̄ sensuit. On estrā-  
ng leu plain & nō pas en paluz ne empes-  
che q̄ les vētz ny puiffēt a plein souffler et  
q̄l y ait ou puiffc auoir vne fōtaine courāc  
par les lieux dicelluy. Et q̄ ce lieu soit de  
vingt tournaulx ou de plus selonc la vou-  
lente du seigneur/ & q̄l soit ceint de haulx  
murs biē aplain/ & q̄ son y plante en la par-  
tie par deuers galerne vng bois de diuers  
arbres ou les bestes sauuaiges se retrairōt  
& y deuers midy on fera vng palais moult  
beau ou le roy & la royne ou aultre seigneur  
ou dame demourerōt quā ilz voulōzont  
eschauer ennuy & gr̄esues occupatiōs et  
prendre du bon tēps ou soulas/ car de telle  
partie il fera vmbre au tardin en este & au-  
ront les fenestres regard attrēpe sur ledict  
tardin. Et nō pas greue de larde<sup>r</sup> du soleil  
& la serōt faitz & ordōnez les estres du tar-  
din de plusieurs & y aura blutres po<sup>r</sup> nourrir  
poissons de diuerses manieres. Il y aura  
aussi lieures/ cōins/ cerfs/ cheureux & tel-  
les bestes sauuaiges q̄ ne sōt pas de proye.  
Et sur aucuns arbres pres du palais on  
fera gr̄s cages cōme malsōs q̄ aurōt tect  
& parois de fil d'archal biē lye & tres espes  
ou il y aura sapfās/ pōziz/ rōcignolz/ mer-  
les/ lynes/ charōneretz/ tarins/ serins/  
& telz oyseaulx plaisans & biē chārās. Et  
si y aura ord̄res du Bergier du palais dau-  
cuns arbres iusques au boys et non pas  
du trauers/ affn que plus legerement en  
puiffc veoir du dict palais toutes les cōre-  
nances des bestes qui seront dedēs le Ber-  
gier. Et si face lō aussi au Bergier vng pa-  
lais a chābres & des tours q̄ solēt ro<sup>r</sup> dar-  
bres seulemēt ou le roy la royne ou autres



seigneurs & dames puissent estre sans pluyes en tēps loyeux. Le palais po'ra biē estre fait par telle maniere. On mesurera toutes les espaces des chābres & autres places: & au lieu ou les parois doiuent estre on plantera des arbres portans fruit. Qui vouldra q'ls croissent legierement cōe certifier pōmiers & coulōziers. Ou pour le mieulx on y plantera ostuliers / saulx & peupliers tāt par palis cōe par entes & pches / on pcurera leur naissāce p plusieurs annes / & serōt formez cōe tētz & parois. Et poura lon faire plusost & plus legierement le palais & la maison de perches & lyēs / & tout enuiron y plāter vignes dōt tout ledifice sera couuert. Et aussi pourra lō faire en ce vergier tētes belles & grādes & pailles de lieues seches. Et puis les couvrir darbres vers & de vignes. Et aussi est ce vne grand beaulte & grand plaisir dauoir en vng vergier diuerses ētes & merueilleuses & en vng arbre plusieurs & diuers fruitz par enter / & ce pourra biē estre fait p vng diligēt laboureur q'en trouuera la doctrine en ce liure. No' deuons aussi scauoir q toutes manieres darbre / & de herbes doiuent estre mises en vng tel vergier distance mēt & biē deceutes lune d'autre tellement q lō ny puisse trouuer deffault / & ne cōuēt pas aussi q le roy ou autre seigneur si delecte touslo's: mais quād il aura fait ces grās & grosses besongnes / & aura fait satisfactiō a ses gēs lōrs il se pourra venir rafraeschir en remerciāt dieu / & glorifiāt le souverain seigneur q est cause o'cteur cōmencement & fin de toutes bōnes delectatiōs.

Des choses q peuvent estre faites pour la delectatiō & garnisōns des cours & des vergiers. Chap. liij.


**S**es seigneurs veulēt enuiron les cōbes & les cours ou entour les vergiers garnisōs darbres vers seblās & gar-

nisons de mur ou de plāchies avec tours ou bastilles par telle maniere. On plātera saulx ou peupliers en parfoī au sōmet des riuēs q cēndrōt le lieu / & q'ls soit tres bien nettōiers & deliurres de toutes esplines & vteils arbres si la terre leur est cōpetēt au ourmes biē espes si ilz ayment celle terre / & sopēt p vng pied ou moins menez a droite ligne. Et quād ilz serōt tresbien parcreuz on les coupera pēs de terre. Et lānee ensuyuāt la lignie & les getōs q'en vteīdrōt serōt espes p lieu p quatre doigtz & avec pleux & pches ilz serōt menez tout droit en hault iusq's a cōq il soit haultez de huit ou de dix piedz. Et quād ilz serōt parcreuz en celle haultesse on les trenchera / mais au lieu de la garnisōn par cinq piedz ou enuiron on plātera seblās b'zāches au tēps des p'mieres en la distance de dix piedz. Et quād elles serōt en la haultesse de susd' on les coupera / et avec laide des perches par deuers les pchaines plātes / & aussi par deuers celles de dehors on les ployera / & celles de dehors aussi serōt ployers vers elles. Et en sera ainsi fait p chascū an tāt de fors q lō ait fait aisi cōe vng plāchier si fort / et tellement q les gens puissent aller & demourer p dessus / & puis on laissera croistre les parties de dehors / & les ordōnera lō en maniere de murs / & seront mis sur lāce. Et se pourrōt biē tāteler chascū an en haultesse cōuenable avec formes d'appuyes mises sur les murs / et les entretenir en telle maniere. Et entour celle garnisōn aux angles & coignetz / & autres lieux se on veult on po'ra plāter q're arbres / & les ordōner tout droit en hault & les trenchera lon de dix piedz & reployera lon par deuers formes a laide des pches / & les mettra lō en telle maniere & facon cōe se on vouldoit faire soliers / & encor les leuera lon en hault / & formera par



celle maniere & finalement on les ploiera par dessus par forme de couverture & de tect de maisons. On establira sur la porte une belle maison & devant ceste maison sera le soier des arbres dessus. Et aussi pourra l'on faire maisons es cours ou es jardins a colonnes vertes & seroit la plâtres toutes grosses & tresz siches dessus & seroit couuertes de canes ou de feutres / mais toutesfoies & au cas ranceaulx de chûne d'icelles colonnes appareillerement par dessus le tect & le tout & dessus celle colonne de secher / et garderoit merueilleusement la maison de l'ardeur d'este.


Des choses qu'on peut faire es lieux chapestres pour delectation. Chap. v.

 Un beau siege des champs apporte grand delectation / mais qui n'y ait point de dissimilitude de plusieurs petits vergiers / mais une grande quantité ramenee en un lieu sans interuallles estranges & apent droictz termes & voisinages. Et pour ce le seigneur les doit procurer pres des champs & veoir a ses voisins / ou eschager les parties loingtaines superflues & contraires d'icelles / & l'on chape ratifier & adrester avec celui de son voisin / & ceindre tout le lieu de fosses & de haies despinnes vertes et d'arbres couuenables mellez ensemble par distance egalle : & former petits fosses & colatres droictz par dessus & soit necessaires es plaines selon la possibilite : en gardant tousiours le puy des champs : car le puy doit aller tousiours auant la delectation es champs : cōbiē q'es jardins il soit le puytre. Et pour ce es champs ceulx qui donnent plus grand plâte de bies soit les meilleurs / et les plus prouffitables. Et doit on procurer a son pouoir & aucun ruisseau deau puisse courir par les champs pour les arrouser quand temps sera : & les destourner quand l'on voudra. Et aussi on formera chemins couuenables aux grans & larges champs / par

lesquelz le seigneur pourra aller a pied ou a cheval : et les laboureurs aussi avec leurs beufz charloz & charues : & par toutes les parties d'icelles champs : car toutes ces choses avec le prouffict qui en vient donnent grand delectation.

Des choses qui donnent delectation enuiron les vignes & leurs fructs.

Chapitre. vj.

 Est grand delectation au seigneur d'auoir belles vignes / soit en plain ou en petites montaignes & soit en assises cōtre vent / & qui portent grappes de diverses manieres de raisins. Et pour ce le seigneur doit bien entēdre a la plâter en couuenable siege & lieu gras : et la former en arbres & en treilles / mais en lieux mesgres la disposer par droict ordōnace enpres la terre : & y mettre de plusieurs manieres de vignes / & y faire de merueilleuses entes & les esprouuer ainsi cōme ilz ont este esprouues de plusieurs fages / & y pâl de Parloir & en dōne la doctrine. Dont l'une des manieres est de planter un sep de vigne emps un cerisier ou autre arbre / & quand elle sera bien repzise on perçera l'arbre d'une tariere & bouterà l'on la vigne ymy le trou / & puis on estoupera tresbien le trou de boe ou d'autre chose de tout les costez affin q'le soleil ou plue ou vent ne se boute & les crepesche a tout d'ensemble. Et quand la vigne sera tant grosse q'elle eplira le trou de l'arbre / & tellement q' tout sera un ensemble on coupera la vigne emps la racine de l'arbre affin q' delors en auant elle ait sa subsistance & n'outrisse de l'arbre / & ainsi la grappe sera meure au temps q' le fruct de l'arbre sera meure. Et devez scauoir q' il fault offer du sep de ce q' sera dedens le trou de l'arbre la premiere escorce q' est seche affin q' elle ne se peche a soudre. Il est une maniere de faire grappes de sauer de tyla ou d'igroffe de mus

quette ou la patte ou daultre saueur en qualite & saueur q se fait ainsi. Le sarmet q lon doit planter sera treche en vne partie/ & ostera lon la moelle/ & en lieu de la moelle on mettra chypriaq ou musqce ou poultre de girofle ou scamonnee ou dautre telles choses/ & puis ql soit tresbien estraint/ et ainsi mis en terre: & quand la grappe bien dza elle emportera lodeur et la vertu telle come ce q aura este mis dedens/ mais si le sarmet est transplanté ailleurs il pdrà celle saueur & vertu/ & pource il faudrà redoubler ce fait de tyriaq ou des autres choses & les trecher/ mais le croy bien q pl<sup>us</sup> brief ce pourra estre fait si lō comēce a retrencher au comēcemēt quand les grappes comēcent a meurir: & q lors on y mette la medictne/ et ql soit lie. Il est vne belle espee de vigne q na nulz pepins es raisins: & est faite des Grecz cōe dit Paladi<sup>us</sup> p la maniere q sen suyt. On regardera cōbiē le sarmet est couuert en terre: & aurāt on en fendrà: & osterà lon toute la moelle & la labourera lon dist gēmet/ & puis on reioindra le mēbre arriere de la pte duiſſe/ & serōt lies tresbiē & fort/ & les remettra lon en terre. Et diēt que lon doit faire le lien de paptre: cest adire de ce mol lonc q est es marez q lon nōme paptre & les doit on mettre en terre moiste/ & mettre diligemēt le sarmet reioinct entre la boutbe de squille/ & la le ploger/ car il diēt po<sup>ur</sup> vray q toutes choses semees & mises en terre se repēnēt legieremēt pour layde de ceste chose. Et les autres pour le temps qlz raiſſēt vignes cauent vng sarmet portāt fruit de la vigne raiſſee en celle vigne du hault qlz peuēt en ostāt la moelle/ & ne le duiſſent point: & le tyēt a raiſſeaulx si chez q ilz ne se puissent retourner. Et par dessus copon ou tenayrō q les Grecz nōmēt aist en la partie cauee ilz sōt suffusio deau p auāt ramener & resolu en graisse

de sape come vin doulx: & puis aps huitcours ilz le renouellēt: & aist sōt tousiōs iusq<sup>s</sup> a tāt q la vigne fera nouueaulx raiſſeaulx. Po<sup>ur</sup> faire porter vignes raisins blācs & noirs les Grecz lēnt en telle maniere. Si vignes blanches & noires sont pres lune d l'autre quand on raiſſera les sarmēs de lune & de l'autre cōloingtz ensēble les oeilles des sarmēs duiſſez p telle maniere que on les puisse ramener a pareille vntē/ & puis les tyēt de gros tōcs q crescēt en eau q lon appelle papier/ & les estraindre biē fort/ & les couvrir de terre molle et moiste: & par aucūs iours troys ou quatre on les arrosera par auail/ et les fera lon egaulx iusq<sup>s</sup> a tāt q le germe de nouuelle feuille en saille. Et des lors de ce germe aist ente on pourra faire pluste<sup>s</sup> sarmēs. Vng egypt<sup>ien</sup> & sage hōme mafferma ql auoit ente sarmēs blancs & noirs en vne vigne demourās les sōmetz ds bouriōs ptnuez en ostāt & leuāt tāt seulemēt la petite escorce du milieu des bouriōs/ & q ilz estoient tresbiē repzins. Cely se peult tresbiē faire q lon prēdra deux lētrōs & ioindra lō lē<sup>s</sup> deux oeillets duiſſez/ & les liera lon tresbiē ainsi cōe si ce fust vng seul gettō ainsi ente ou q lō prēgne deux oeillets duiſſez & les roingne lō avec vne petite quātce du bois/ & les ente lon en lieu de gettō. Belle chose est aussi dauoir vin de diuerſes couleurs & de diuerſes saueurs. Et po<sup>ur</sup> ce se fegneur sauāce de cueillir aucunes grappes po<sup>ur</sup> auoir vin vert & agu: & puis on en cueille aucūes biē meures pour auoir vin fort. Et aucunes trop meures pour auoir vin doulx/ & aussi de diuerſes couleurs faites par dautres couleurs adouptees sās corrompre la saueur. On le fait aussi de franges saueurs p choses adouptees q dōnēt saueurs & odeurs plaisās. Et se fait ce en prenāt vne partie du mouſi & le mettre sur

le feu/ & y mettre les choses sauoureuses & odorables/ & les laisser cuire en ce moult affin que le vin en preigne la vertu et lodeur: et puis le mettre en ung vaisseau ou il y aura autel vin ou autre bon vin/ & trespier mesler tout ensemble. Bon est aussi d'auoir vin medicinal duquel on vsera pour secourir a aucune maladie si elle vient/ & se peut faire legerement en meslant avec vin aucunes medecines simples ou posees d'icez auez vertu de aider a la maladie: & selonc diuerses maladies seront mises diuerses medecines. Et aussi le seigneur doit procurer qu'il ait verjus et vin aigre et sapes/ & se lassauoir vin doulx/ & une passes/ & cest adire grappes seches/ & telles choses qui sont faictes par la maniere qui est dite et contenu au quatriemesme titre: car cest grand bien quand on trouue tost ce dont on a besoyn pour ses amys. Et lon met une ieune grappe en ung petit vaisseau de boivre auant que la fleur en chesce on dit quelle deuendra ung seul grain.

Des choses qui aduient enuiron les arbres qui donnent delectation. Chap. viij.



Est une moult grand delectation au seigneur quil ait en son lieu copie de bons et beaulx arbres de diuerses manieres. Et pour ce il peut & doit procurer de nobles arbres en tous lieux ou il peut dore il puisse auoir & cueillir bons & beaulx fructz: & les planter & enter en ces lieux: & les asseoir en bon ordre non pas a la volee come lon fait communement. Alcois met lon les grans loing a loing pour eulx estendre/ & qui trop grand vinbre ne pesche leur fruct a venir. Et les arbres de petite quantite plus pres a pres/ & les former tout selonc ce qui appartient a leur nature. Mais doit mettre les greigneur arbres a la partie de septentrion & occident. Et les moindres deuers mydi et orient. On deura faire entre merueilleux

les a ceulx qui en essayent et sont lepperment/ & de lon peut enter en ung trece mesmes pomiers/ coingniers/ poiriers/ neffliers/ sorbiers/ & telz arbres. On ante aussi pomiers en saulx & en peupliers et signe: en ostuler & en meurter. Et si lon ente peschier en espine fagine on y cueille neffles plus grans et meilleurs que les autres. Et si lon toingt peschiers & agmabliers ensemble en telle maniere que les orilles soient toingtez et entez en puintier/ le fruct aura la chair de peschier/ & les noyaux auront la saveur & la nature dagmades. On peut eter meurter en ourmes/ mais il deuient moult grand sans puer. Marcialis afferme que lon fait grains qui sont blancs en pommes grenates si en argille et crope on met la quatre partie de plastre/ & puis qui on met de ceste terre a la racine par trois ans: & si dit aussi que lon fait leurs pommes de merueilleuse grandeur si lon couure ung pot de terre entour l'arbre de grenates/ & on clost dedans ce pot le raineau avec la fleur affin qui nen saisse hors/ & qui soit lie a ung pieu/ & que le pot soit couuert contre leau/ quand ce viendra en automne on trouuera la pomme du gros du pot. Et dit pour Bray que ce peut estre tresbien en May et en Juin. Varron le declare autrement: & dit que si les pommes grenates non meures quand elle sont encoire a leurs raineaulx sont mises en ung pot sans fons celles qui auront este mises en contre la terre/ & couuertes par dehors le raineau tellement que le perit de par de hors ne les esuite seroit non pas seulement gardees entieres/ mais seroit plus grosses que l'arbre ne les aura oncques mais portees. Pour faire ung figuier porter diuers fructz on prebra deux raineaulx de figuiers l'un de blanche figue/ & l'autre de noire: et puis les toindra lon ensemble et cordra & liera & estraindra/ lon si fort quilz soient contrainct de mesler leurs germes/

A

Nota

et solent bien couuers fumez & vntz de hus-  
meurs ou ilz se pzedrôt a germer oeillez on  
les liera par aucune conneplon / et lors le  
germe dōra deux couleurs parquoy on cō-  
gnoistra la vntō & la diuisiō. Pour garder  
voles vertes auāt q̄lles se mōstrent on les  
enclozra en vne cāne verte q̄ sera trēchie/et  
puis on laisse reioībz la fēte/ & aps on caill-  
lera la cāne au tēps q̄ lō vouloīza auoir ro-  
ses vertes. Aucuns les mettrēt en vng pot  
de terre gros & fort bien garnis / & les en-  
fouyffent en terre bien couuertes / et ainsi  
les gardēt. Pour faire venir cerises sans  
noyaulx. Martialis dit q̄ si lō caillie le cer-  
isier tēbz de deux piebz/ & q̄ on le sēde ius-  
q̄s a la racine/ & q̄ lō oste la moelle de cha-  
cune partie a vng cousteau ou a autre in-  
stremēt/ & puis q̄ on reioīgne les parties  
ensemble/ & q̄ elles solent biē liēs & fort/et  
oīngtes de fiēs ou de terre glaire par le sō-  
met de la coupeure & des fētes / & il sera cō-  
solide aps lan en lautre trace/ & aps on len-  
tera dūg gettō q̄ naura point encoz po-  
te de fruct/ & celui portera cerises sans os  
et sans noyaulx. Si lon ttenche vng petit  
rainceau de cerisier/et q̄ lon oste la moelle  
par dessus/ & q̄ lon mette de la scamōnee en  
lieu de celle moelle il portera cerises q̄ las-  
cherōt le ventre. Et si on y met du musc le  
fruct emportera lodeur/ & aīst des autres  
choses : ou si lon y met de lazar ou autre  
couleur ce fruct en emportera la couleur.  
Les Grecz affermēt pour vray q̄ vng pes-  
chier naitra escript si on enfouyff en terre  
les os/et par sept iours aps la ou ilz se cō-  
mēceront a mōstret on les ouurira & oītera  
lon les noyaulx/ & la on escriptra de cynabo-  
re/ & puis tātost on les reliera dedēs leurs  
os/ & les rēfouyza lon trestien toīntz. Si  
lon plante vng peschier en vng saulx pres  
lung de lautre/ & apres on encline la saulx  
en maniere darc & q̄ il soit petite au milieu

et q̄ on mette au trou du peschier la plāte/ &  
puis q̄ le demourant du trou soit trestien  
estoupe de cire de terre glaire ou de boe: et  
q̄ on y assēble de la terre largemēt iusq̄ au  
lieu du trou: et aps vng on ou deux passez  
le bois du saulx ou du peschier sera toīnt  
et mis a vng deffoubz larc du saulx on tē-  
chera le peschier & sera nourey tout de hus-  
meur du saulx le fruct bienbz sans no-  
yaulx.

De delectacions des iardins & des  
herbes. Chap. lviij.



Durce q̄ cest grād delectation  
au seīgnr dauoir iardins bien  
dispose/laboure / & ordōne par  
re il doit procurer dauoir lan-  
dīn en terre grasse & delier ou il y ait forats  
ne ou tuisseau courant p certaine espace si  
faire se peult pour larrouser en este. Et la  
doit auoir de toutes manieres dherbes tāt  
pour māger cōe pour medictne selō ce q̄ na-  
ture le requert : & q̄ il en face autres bien for-  
mers/ & ppozitiōners a cordes du lōg & du  
large cōe & est plainmēt dict & declaire au  
siplē sine liure: & la doit auoir tousiōs lar-  
gemēt fiēs affin q̄ il nēnuye a regarder po-  
la maisgreur & secheteſse/ & pour y prendre  
pl⁹ grād delectatōn il y doit faire mettre  
choses nouuelles & nō acoustumees: car on  
y peult biē faire aucūes choses naturelles  
q̄ sēblēt estre biē miraculeuses a aucunes  
gens: car q̄ pzedroit crote de chire / et la  
pceroit subtillemēt dune aleſne/ & mettroit  
dedēs semēces de lactures/d cteſſō/ de eris-  
que/de rats/ & enueloperoit la crote de fiēs  
& la mettroit en terre trestien laboure / & la  
plāteroit en vne ropre petite & courte le ra-  
san se tourneroit en racines/ & les semēces  
en hault/ & la lactue sourt avec/ & aīst toue  
se lieue & sault hors en gardāt la saueur de  
toutes. Si lō gette plusieurs semēce de pot-  
reaulx assēble & liēs enseble/ & puis mises



ainsi en terre il en naistra de toutes vng  
grand potreau. Apres si lon met au chef du  
potreau la semence d'auet sans ser/ & il soit  
placé là dit & il croist merueilleusement / ou  
plustes semences mises en vng estroit ptuis  
tout ce la croistra en vng tres grand potreau.

Si lon met eue en vng vaisseau paré et  
ouuert soubs vne concorde citrulle ou courge  
deux paulmes dessus elles seront faictes tel-  
les. Aucuns sont aisi cō Albert l'entend q' en-  
tent la fleur de concordes q' est très chère avec  
le chef de sa vigne dedens vne cāne d'or ilz  
ont p' deuant percé tous les neuz / & la bête  
vne concorde de merueilleuse longueur et  
trop est dure. Elle craint tant l'huile q' q' la  
met empes elle se ploiera cōme vng arc / &  
toutes fois q' cōne de paour elle est conuer-  
te. Aut vouloit enclore la fleur de con-  
corde en vng vaisseau de terre d'aucune di-  
uerse forme / & la lye illec ainsi q' elle est es-  
nāt en sa vigne le fruit se formera en sem-  
blable forme soit de hōme ou de beste: telle

cōme la forme du vaisseau luy aura dōné.  
Toutes ces choses afferme Gargillius/  
Marcellus: & si afferme vne merueilleuse  
besongne de Azimo: & dit q' a maintenāc  
fleurs de couleur de pourpre maintenāc  
blāches / maintenāc roses: & si lon seme  
souuent de telle semence elle se couuertist vne  
fois en poulx vne autre fois en stizims  
be. Hermes dit q' quand les courges sont  
placées en cordes des os humains / ou selon  
le pēplaire en chair des os humains plas-  
tez et arrousez d'huile quelle fait fruct le  
neufisme tour. Et est vne chose bte mer-  
ueilleuse q' les semences q' sont au vaisseau  
de la courge / et les grains q' sont au sommet  
de hault sont longues courges & gresles: &  
ceulx q' sont au milieu les sont grosses / et  
ceulx q' sont au bout d'auant les sont larges.

**C**y fine le huitiesme livre des  
prouffitz chāpestres & curaulx.

**S**ensuyt le. ix. liure: le quel traicte du prouffit qui vient  
de toutes les bestes que lon nourrist pour bien cōmun / & aussi des volatiles / & des mou-  
ches a miel.

Chapitre premier.







**D**istances que nous auons cy  
deuât ordonnez appert assez  
des champs & des vignes/  
des arbres / et des iardins/  
des prez / des boys / & de tout  
leur prouffit / & des choses q  
appartiennent a delectation tât en vergiers  
côe en mirtuellies de herbes & d'arbres fais  
ctes par art. Mais en ce .l.p. liure no<sup>r</sup> trait  
cterô des bestes q sont nourries es villes  
pour prouffit & delectation. Et assis q lan  
cienne ne sçait en ignozâce / no<sup>r</sup> deuôs  
scauoir q si comme dit Daron le tresnoble  
philosophe. Que au pinter tēps ancienne  
mēt ilz estoÿent bestes & hōmes qui viuôient  
naturellement des choses que la terre ap  
porroit de sa nature sâs labour. Apres ilz  
descendirent de ceste vie en la seconde & la  
bourerēt les chāps & les pastures / & se prin  
drent a labourer pour auoir prouffit des  
chāps & des fructz / & planter arbres / culti  
ler & labourer / & cueillir les fructz / & prē  
dre bestes / lier & celer / les adoucir & apri  
uotier. Et cōmēcerent aux moutōs / & aux  
brebis pour le legier labour et prouffit:  
pource q ce sont douces bestes / & tresnoble  
biade a hōme & a femme: tant en chair cō  
me en lait / fromages / & laines a vestir / &  
le cuir a chauler. Et puis se prindrēt aux  
autres bestes apriuoier q leur semblerēt  
bōnes & prouffitables aux gens. Et encor  
re ce nonobstant en est il plusieurs sauua  
ges en diuers lieux: car on dit q en frise il  
y a grans assemblees des ouailles / en sa  
mocrate chieures / en ytalie moult de porcs  
sauuages. Chascun sçet q en dardane me  
de / & trace a plusieurs deus sauuages / as  
nes sauuages en fuste / et cassine / et che  
uault sauuages oultre les espaignes. Je  
vuel doncq dire des bestes a nourrir q le  
scauay / & q l'ay peu scauoir tât de la doctri  
ne des anciens sages cōme de l'experience

de ceulx de malintendât. Et pource que plus  
sieurs ne sōt pas certains en plusieurs cho  
ses / et les sages / et les moins sages sont  
faictz pl<sup>r</sup> sages & certains par experience.  
Je laisseray aux sages / & par espāl a ceulx  
qui sont experts en telles choses l'acplisse  
ment de cest oeuvre: car cōme dit le philo  
sophe. Experience a faict lart: et par espe  
cial experience a qui naturelle raison est  
adiolncte. Et pource que entre les bestes le  
cheual est plus noble / & le plus necessaire/  
tant a roys / a princes / & seigns en tēps de  
bataille / & de paiz: cōme a plâz de glise & a  
autres / le diray pl<sup>r</sup> a plain des cheuaults /  
& a des autres ensēble. ausqz plusieurs  
choses appartenans aux cheuaults pourrōt  
estre appliqes po<sup>r</sup> la sēblâce de leur nature.

### De leage des cheuaults & des tuments. Châp. ij.



**C**heulx qui veulent auoir com  
paignie et nobze de cheuaults  
& tumentz ne doluēt ignozer ne  
mettre en oubly de regarder le  
tēps & leage / & regarder qz ne soient point  
de moindze eage q de troyz ans: ne plus  
dieltz q de dix. On congnoist leage des  
cheuaults / et pres que de toutes bestes qui  
ont les ongles diuissez / & qui mesmes sont  
bestes cognues cōme dit Daron & Dalab<sup>r</sup> /  
q le cheual en tēte moyz pmiere perd ses  
dents du milieu / deus dessus / & deus des  
soubz. Et quand ilz cōmencent a venir au  
quart an ilz en gettēt autāt des plus prou  
chalnes / & les premiers perdus reuēnent.  
Et quā le quint an cōmence ilz en perdēt  
aussi quatre autres / deus dessus / et deus  
dessoubz des prochains / lesquelles quā  
elles tenaiscent elles se cōmencēt a emplir  
au sixiesme an. Au septiesme an ilz les  
ont toutes acōplies et apportees. Et quāt  
ilz sont plus vieulx ilz teniēt a demōstrer  
de quel eage ilz sont fors q tant q quā les

dētz sōt pūtes bzochez & plovez & les four  
 cllz chanuz et le coste dessoubz: cest adtre  
 Bne cōcaulte/car quād ces choses appertent  
 lon dicit q̄ ilz ont seze ans. Vng sage hōme  
 expert de nostre tēps dicit q̄ le cheual a dou  
 ze dentz: cest assauoir sly dessus et sly des  
 soubz q̄ sōt toutes par deuāt p̄ lesq̄iles lon  
 congnoist leage des cheualx et le tēps/et  
 pūte ilz ont les escalōgnes/ & pūte ilz ont  
 moillieres/ & peult estre q̄ le cheual en a plu  
 sieurs: & lors les dētz sōt doubles & si peult  
 estre q̄ le cheual gette aucunes de ses dētz  
 & q̄iles ne renaiscēt pl̄ & ce ne nuist point  
 au cheual fors q̄ a la pasture: pource q̄ ilz  
 paiscēt des dētz de deuāt/ & par ce ilz seront  
 de moindze pris/ mais ilz māsēt par les  
 moillieres. Les p̄mieres dētz q̄ ilz muent  
 sōt deup dētz de dessus & deup de dessoubz  
 q̄ lō appelle p̄miers mozs: & lors on lappel  
 le poulatn de p̄mter mozs. Et dīt on que ce  
 est fait au p̄mter an: & puis il mue les qua  
 tre autres dētz prochains deup dessus et  
 deup dessoubz q̄ lon appelle moyēnes: & ce  
 est le second mozs/ & lappelle lon du second  
 mozs. Et puis il mue les autres q̄tre dētz  
 deup dessus & deup dessoubz q̄ lon appelle  
 quattres: & ce est le troziesme mozs/ & lors  
 on lappelle cheual. Et quād le poulatn naist  
 il naist auer rāches/ & puis luy biēne escā  
 lōgnes & aucunes foyz ces escalōgnes luy  
 naiscēt si tres lōgz q̄ ilz ēpēsēt le cheual  
 a moudre sa pūēde & aussi a engresser. Et  
 pource les marechaulx leur rataliēt cery.  
 Et quād le poulatn est fait cheual les dētz  
 luy sōt faites moins estaltes & plus au  
 large/ & les testes des dētz deuiēnt noires  
 & se eslōgnēt/ & serōt chanulz paucūs ans.  
 Et quād ilz cōmēēt a ēnueillir la couleur  
 des dētz deuiēt blāche/ & se trespassse a cou  
 leur de miel/ & puis sōt blāches cōme cou  
 leur de poture/ & deuiēnt plus lōgues: et  
 toutes foyz aduēt il aucunes foyz que sās

blellese le cheual a de sa nature longues  
 dētz: & pource aucūs rōgnēt les dentz auy  
 bleilz cheualx pour sembler leunes.

De la forme des bonnes tumētz  
 pour concepuoir/et comment on les  
 doit tenir & ordōner. Chap. liij.



Aduēt ce dicit Varrō q̄ la foz  
 ne soit moyenne: car elles ne  
 dotuēt poit estre trop estroites  
 ne menues par le col/et dotuēt  
 auoir les ventres larges. Les cheualx q̄  
 lō veult ordōner po' aller auy tumētz dot  
 uēt estre de plain & grās corps & beaulx/et  
 de noble forme sās de fault de bōne potērie  
 ne cōuenable po' paisire auy p̄ez/ & p̄espe  
 ctal en herbe en establiez/ et en cratches du  
 foing sec: quād les tumētz aurōt polcne on  
 leur donnera deup fols le tour de lorze: et  
 quād au cōmēcemēt q̄ on veult q̄ le cheual  
 lassaille on doit entēdre q̄ il lassaille st q̄ le  
 poulatn naisce entre leq̄ norce de p̄mteps:  
 cest assauoir demy mars iusq̄s au solstice q̄  
 est en my iuing: affr̄ q̄le poulatne en bon  
 tēps ou il y ait asses dherbes/ et q̄ la mere  
 ait abōdāce de laict: car les mēbres du pou  
 latn en serōt plus grans/ & naisira le pou  
 latn a douze moys. Et ceulx qui naiscēt en  
 autre tēps sont de petite prouffit. Lon doit  
 mener le cheual a la tument deup fols le  
 tour au martn et au despye. Mais quād la  
 tumēt est līce on les enuoye plus hastiues  
 mēt: car les cheualx meutz de ardeur fru  
 strēt & pour neāt ne gettēt point semēce: et  
 les tumētz monstrent q̄iles en ont assez eu  
 par ce quelles se defendent. Mais se il y a  
 aucū ennuy de saillir lon p̄t le moyau de  
 squille/ & le bzoie lon auer caue iusq̄s a  
 lespesseur de miel/et puis lon touche de ce  
 la nature de la tument/ & puis de ce lō tou  
 che les narches du cheual. Lon doit aussi  
 scauoir que le cheual doit estre engendze de  
 scalion q̄ lon appelle en commun langaige

garagnum et en frâcops bien diligēment  
garder quil nait point ou comme neāt este  
cheuauche et du moindze labour que lon  
pourra: car de tant que il couuoite plus la  
tument de tant il gette plus de semence et  
plus forte/ & sera le poulain engendze plus  
grand et meilleur au ventre de sa mere: et  
doit on biē garder la mere quand elle aura  
conceu que elle ne soit trop grasse ne trop  
mesgre/ car de trop grand gresse se part par  
dedens le lieu du poulain/ et se reſtraint si  
que ses membres ne se peuent bien dilater  
ne eslargir. Et quand elle est trop malgre  
elle ne peut biē ne assez nourrir sō poulain  
ſi en deuiēt malgre et chetif. Comme dit  
Paladius la tument preins ne doit point  
estre efforce ne contrainte ne souffrir ſain  
ne ſois ne estre mise en lieu trop eſtroit. Ad  
doit ſoubzmettre les nobles et belles tu  
mentz/ & q nourriſſent les maſles de deux  
ans en deux ans affin q elles dōnent grād  
ſoyſon de lait pur a leurs poulains. Les  
autres peuent ſouuent aller au platſir ſi q  
le cheual admiſſaire doit estre de cinq ans  
au moins/ & la femelle cōceura dzoltemēt  
q deux ans. Et ſi elle paſſe dix ans ſelon  
ving liure la ſigne en doulzra mieulx: et  
ſelon laurre liure la ſigne q en viendza ſe  
ra pareſſeuſe et lente. Varron dit que il cō  
utent que les tumentz preins ne labourēt  
point ne demeurent en lieu froidz pource q  
le froid leur gteſue pour lors grandemēt.  
Et pource lon doit garder es eſtables quil  
ny ait hūmeur ſur la terre/ & que les hups  
ſoēt cloz et les fenestres fermees/ et entre  
leurs mangeoueres on mettra longs bōs  
pour les dtuiſer qlls ne ſe entrebaten: et  
ſi dit que lon ne doit pas emplz de viande  
la tument preins ne laiſſer auſſi auoir ſain.

De la natiuite du cheual et  
comment on le doit tenir quād  
il eſt ne. Chap. iij.



Et le tēps q la tument poulain  
eſt venu il eſt bon q le poulain  
naiſce en lieu pterreux & mo  
teux pource q de ce les ongles  
luy en ſont plus durs quād le lieu eſt dur &  
pterreux & de ce q il eſt mōtteux les cuiſſes  
luy en ſont meilleures pour le labour dals  
ſer hault & bas. Et quand il ſera ne il ſuy  
ura ſa mere par bonnes paſtures par deux  
ans ſans plus pource q des lors il cōmēce  
de ſa nature a ſoy eſmouoir daller a tument  
& ſe il alloit a ſa mere ou a autre tument il  
en doulzroit pis/ et en pourroit eſtre blece  
en aucūe partie de ſoy. Et ſe il pouoit eſtre  
par trois ans en paſture ſans ſa mere/ et  
ſans autre tument il luy pūſſitroit moult  
grādemēt au ſauement de ſes cuiſſes & de  
tout ſō corps. Quāt les poulais ſōt ſaictz  
de cinq moys/ & ilz retournent a leſtable on  
leur donnera ſartne dorze molue avec le  
bran/ & ſi mēgeūt doulentiers autre choſe  
nee en terre on luy doit donner comme dit  
Varrō. Quāt ilz ſerōt dūg on onſeur don  
nera orze & bran tuſq a tāt q ilz ſerōt abla  
tez/ & ne les doit on poit oſter du lait auāt  
deux ans: & tāt q ilz ſerōt aux le's meres  
on les doit toucher des mains affin q quād  
ilz ſerōt ſeparez de le's meres ilz ne ſe eſpo  
uantent. Et pour ceſte cauſe illec on pūdz  
ſreins a leurs colz affin q les cheualx en  
leur teuneſſe ſe acouſtūmēt a veoir la face  
des gens/ & a ouyr ſa noiſe des ſreins.

De la maniere de pūdz les poulains  
et de les apūioiſer. Chap. v.



Dāt le poulain eſt de deux ans  
on le doit lier doulcemēt a ving  
gros ſas de forte laine pource  
que la laine eſt plus molle et  
plus ſouelue q lyn ne chanure. On le li  
ra en temps doulx et dūmbzage/ car quil  
lieroit en chaule il ſe eſinoueroit trop po  
la deſacouſtūmāce & ſe po'roit blecer: quāt

il sera prins & lye on le mettra avec aucun cheual p<sup>ri</sup>u pour la p<sup>ri</sup>uotter. Varron dit q<sup>ue</sup> le cheual en haulte m<sup>en</sup>teulx sil est ap<sup>ri</sup>uot se quand il a trois ans accomplis des leq<sup>ue</sup>l t<sup>em</sup>ps on luy d<sup>on</sup>nera farine laq<sup>ue</sup>lle est neces<sup>sa</sup>ire faire chose a purger la poictrine du cheual et le doit on faire par dix tours/ et quil ne m<sup>an</sup>geusse autre viande. Des le v<sup>in</sup>ziesme tour iusques au quatorziesme & dix tours oultre on luy d<sup>on</sup>nera de lorze petit a petit & puis moyennem<sup>en</sup>t essuyer & estre hors de la stable: & si la sue on le doit oingdre de huy<sup>l</sup>le: & si le t<sup>em</sup>ps est froid on fera du feu en la stable. Po<sup>ur</sup> la p<sup>ri</sup>uotter on luy fera double retegna<sup>l</sup> autrement dit cheuetre d<sup>u</sup> fort cuir/ & quil en soit lye a la basse m<sup>an</sup>geotte affin q<sup>ue</sup> p<sup>ar</sup> la cruaulte il ne se blesse aux cuisses ou en aucunes parties de son corps: et le lais<sup>se</sup>ra son ac<sup>o</sup>mpaigne d<sup>on</sup>ner au cheual p<sup>ri</sup>uuez la plantera son doucem<sup>en</sup>t de la main/ & le touchera son souuet iusques a tant q<sup>ue</sup> luy doubte de son maistr<sup>e</sup> ne aussi on ne luy doit faire nul gr<sup>an</sup>d/mais doucem<sup>en</sup>t aplanter/ & auc<sup>un</sup>es fois lauer les piedz/ & frapper de la main sur la p<sup>ar</sup>te d<sup>u</sup> si on le serrasi/ & luy doit on mettre deuy ou trois fois le to<sup>ur</sup> vng enfant dessus vne heure en seant vne heure sur le v<sup>en</sup>tre ou aucune autre chose.

### De la garde des cheualx.

#### Chapitre. vij.



On d<sup>on</sup>nera telle garde au cheual vng cheuetre fait de fort cuir & mol q<sup>ue</sup> l<sup>o</sup>n mettra en la t<sup>er</sup>re & au col du cheual/ & luy l<sup>o</sup>nera son les deuy piedz de deuant d<sup>on</sup>ner li<sup>er</sup> de latne/ & sera lye en l<sup>u</sup>g des piedz d<sup>u</sup> derriere affin q<sup>ue</sup> il ne puisse aller. Et ce est fait affin de luy garder la s<sup>an</sup>te d<sup>u</sup> ses cuisses. Le lieu du cheual sera tenu bien net de nuit & de jour: on luy fera l<sup>u</sup>xtiere de paille de gros foyn iusques au genoul/ et au bien matin on luy ostera/ & luy essuyera l<sup>o</sup>n le dos/ les cuis

ses/et tous les membres a vne touaille/ et puis on le mettra a leaue petit a petit: tous les fois on t<sup>en</sup>dra le cheual r<sup>an</sup> au matin c<sup>om</sup>me au soir en leaue iusques aux genoulx le space de trois heures ou enuiton/ & q<sup>ue</sup> leaue soit froide soit de mer ou eue douce pour ce que telles eues naturellement sechent les cuisses du cheual tant pour la froidure de la douce c<sup>on</sup>tre la secheresse de la mer: et en sont les humeurs descendues a desc<sup>en</sup>dre aux cuisses lesq<sup>ue</sup>lles humeurs sont causes de le<sup>s</sup> maladies. Et qu<sup>and</sup> il retourne en la stable il n<sup>y</sup> entrera point iusques a tant que on luy aura essuy<sup>e</sup> les cuisses & les t<sup>ar</sup>des pour ce q<sup>ue</sup> les fumees de la chaleur leur feroit v<sup>en</sup>tre galle<sup>s</sup> & mauuaises humeurs en le<sup>s</sup> cuisses mouill<sup>ee</sup>s. Et si chose p<sup>ou</sup>ss<sup>er</sup>oit au cheual quil se acoustume a m<sup>an</sup>ger a terre emp<sup>re</sup>s les piedz de deuant affin que il al<sup>o</sup>ge son col/ & quil se t<sup>en</sup>de pour p<sup>re</sup>ndre sa viande: car le col en est plus beau et plus prouffitable a dro<sup>it</sup>/ et les cuisses en ont plus gr<sup>an</sup>d croissence. Le ieune cheual doit m<sup>an</sup>ger foig/ herbe/ orze/ auoine/ & spes aultre & telles choses: car le foig & le bers de pour leur humeur luy croissent & esclars gissent le v<sup>en</sup>tre & tout le corps/ & qu<sup>and</sup> il sera de eage ac<sup>o</sup>mpl<sup>y</sup> il m<sup>an</sup>gera paille dorze dont il sera engresse suffisamment/ et le trouue son enchat<sup>er</sup> c<sup>on</sup>uenable po<sup>ur</sup> m<sup>en</sup>teulx labourer: et le garde son quil ne soit trop gras ne trop maigre: car les humeurs luy desc<sup>en</sup>droient de leger aux cuisses/ et luy feroient maladies qui souuent viennent aux cuisses des cheualx: p<sup>ar</sup> especial qu<sup>and</sup> on les fait travailler soubatnement/ et se il estoit trop maigre il seroit plus feble et plus lat<sup>er</sup> a v<sup>en</sup>dre. Qu<sup>and</sup> le cheual sera de p<sup>ar</sup>faite eage en p<sup>ar</sup>tiels il m<sup>an</sup>gera seules m<sup>en</sup>t des herbes po<sup>ur</sup> soy purger & n<sup>o</sup> pas es tardis/ mais de d<sup>es</sup> s<sup>on</sup> estable/ & q<sup>ue</sup> il soit couuert d<sup>on</sup>ner grosse flossoye de latne affin q<sup>ue</sup>



De la doctrine & moztgnation des  
cheuaultz. Chap. Vlj.



Chap. Vtj.

Digitized by Google



car les vngs freinz sont durs / & les autres  
molz / les autres tressors / les autres tress  
durs : et les autres mopyens. La forme de  
ceulx cy le la laisse aux ouuriers qui bien  
le sceuent. On le doit souuent cheuaucher  
parmy la cite / & par especial pmy les rues  
ou il y a sautes & noies de marreaux / car  
de ce ilz perdēt paour & deuiēnent hardiz : &  
se il a paour de passer par telz lieux on ne  
le doit pas poindre trop fort ne ferir despes  
rons / mais le mener doucement pour luy  
acoustumer. Et doluēt ces choses icy estre  
gardees a la doctrine des cheuaux iusq̄s  
a tant q̄ les dents luy muent q̄ aduient en  
leage de cinq ans : & quād les dents seront  
mues on leur exirpera & arrachera de la  
bouche de dessoubz quatre dents / deux dune  
partie / & deux dauatre : & sōt ces deux appels  
lees scaldes : car ilz sont cōtraitez au mors  
du frein / & quād eiles serōt attachees on les  
laissera guerir / & puis apres doucemēt on  
luy mettra le frein / et ne doit estre la bou  
che du cheual ne trop dure ne trop molle /  
mais moyēne. Et deuous scauoir q̄ de ce q̄  
on attache ces quatre dētz le cheual en est  
plus grā & plus amiable : & quād ces dētz  
serōt ainsi arrachez on le menera a cheual.  
Chera lon le galop en faisant petiz saultz  
& en encōtrant cheuaux allans et venā  
po<sup>r</sup> le acoustumer de entrer & yssir en leurs  
cōpatignies. Et si lon trouue frein cōuenā  
ble au cheual on ne le deura point muer  
affin q̄ la bouche du cheual nen baille pla /  
& quand le cheual sera acoustume au frein  
on luy apprendra a courir / & le fera lon cou  
rir biē mātch chascūe sepmaine vne foy  
par voye bien vnte le space du quart de vne  
mille au cōmencement : et puis apres on ly  
acoustumera a courir p̄sque vne mille ou  
plus s'il plaist. Et deuds scauoir q̄ de tū q̄  
le cheual sera plus souuēt couru par mesu  
re attempee il en sera plus legier et plus

legier pour lusaige toutesfoiz il aduient le  
cōtraire q̄ de souuēt court vng cheual il en  
est fait plus cruel & se court euer q̄ se haste  
trop & perd vne grād partie de son acoustu  
mance. Et deuds scauoir puis q̄ le cheual  
est acoustume de soy esfrer le cheua  
cheur le doit souuēt faire galoper courir et  
saillir attempeemēt par mesure : car trop  
grād repos le seroit pesant & oublier sa cou  
stume & sa bōne doctrine. Et ces choses des  
susdictes appartiēnent a cheuaux de che  
ualerie / car aucuns sont deputez de traire  
a la charue / les autres a sommiers / les au  
tres a pilliers. Et aucuns deulēt auoir li<sup>r</sup>s  
cheuaux doulx & debōnaires si les cōuēt  
chastier : car il en sont plus paisibles.

Pour scauoir congnoistre la beaulte  
du cheual.

Chap. viij.



Recongnoisi le beau cheual quād  
il a le corps grād & long / & tous  
les mēbres bien respōdāns a sa  
grandeur / & en sa longueur par  
proportid / & q̄ la teste soit gresse sèche / & con  
uenablement longue / la bouche grande / et  
fendue : les narines enflées & grandes / les  
yeulx gros & nō pas enfocez / pretres oreil  
les & esueilles / vng peu de reins & plains /  
le col long & gresse vers la teste / grosse poi  
trine & cōme rōde / court dos et pleth / reins  
ronds & gros / costes grosses comme celles  
dunq beuf / le ventre long / les hanches lon  
gues et tendues / les fesses longues et lar  
ges / la queue longue a vng peu de poil / les  
croupes larges & bien charnuz / les gres  
assez grans & serz / les saulx courtez com  
me vng cerf / les cuisses bien amples & de  
lues / les iointures des cuisses grosses et  
courtes comme vng beuf / les ongles des  
piedz grās & durs et cauez ainsi comme il  
appartient : & q̄ le cheual soit vng peu plus  
hault en la partie derriere que deuant ainsi  
cōme le cerf q̄ porte le col esleue & soit gros

empres la poictrine. De la couleur du poil  
sont diuerses opinions / mais plusieurs diēt  
que le bayart est plus seur & plus plaisant q̃  
les autres / & peult on mieulx cōgnoistre la  
beaulte du cheual / & la bōte quād il est malf  
gre que quād il est gras.

Des signes de la bonte du cheual.

Chapitre. lx.



Le cheual est tenu pour le meill  
leur q̃ a grāde veue & voit moult  
loing / et a forte regardeure / et  
fortes oreilles / et longue che  
ueleure / forte poictrine & longue / & courte  
eschine / & longues cuisses & tāsbes p̃ deuant /  
& courtes tāsbes par derriere / delte musel et  
subtil bout d̃ nez / souef poil / & large croupe  
gros col & biē mangeāt. Cheual q̃ a grās  
nartines & enfilees & gros yeulx nō concas  
uez est cōmunement hardy. Cheual qui a  
grāde bouche & malfgres toues / long col et  
gresle vers la teste est conuenable a enfre  
ner. Cheual a grosses costes cōe vng beuf  
& vêtre large & pendāt bas est bon pour sou  
frent labour. Cheual a grās taretz & est  
dur & faulx courtes q̃ ayēt regard aux tar  
etz par dedens est leger et hatif en aller.  
Cheual q̃ a cours taretz & les faulx est en  
dur & courtes anches doit biē aller par na  
ture. Cheual qui a les toinctures des cuif  
ses naturellemēt grosses / & les maschoues  
courtes cōme le beuf est tenu pour fort.  
Cheual tenant a soy le troncq de sa queue  
estroit entre ses cuisses est fort / & pourtant  
peut de cōmun cours / mais il n'est pas le  
ger. Cheual qui a les cuisses et les toin  
ctures des cuisses assez velues & a cōg poil  
en icelle parties est de grāde labour / mais il  
n'est pas cōmunemēt leger. Cheual q̃ a le  
dos fort long & large / & hanches longues  
& estendues / & plus hault derriere que de  
uant est cōmunement leger a courir sicōme  
on le trouue en plusieurs.

Des signes de la mauuaise & vice  
et du prouffit des cheuaux. Chapitre. lxi.



Cheual qui a grosses touyeres  
& court col n'est pas legeremēt  
affere a plaisir. Cheual q̃ a  
tous les ongles blancs a pris  
ne pourra auoir les piedz durs. Cheual  
q̃ a les oreilles pēdās & grādes / & les yeulx  
cauez sera lent & pesant / & quād le hault du  
nez est bien bas il ne peult respīrer par les  
nartilles si en vault moins. Quant le che  
ual voit de tour et non de nuit si en vault  
moins & le cōgnoist on a ce q̃ se on le maīne  
de nuit a chose q̃l doubte de tõ il nē aura  
point de paour / & quād il ne meult pas les  
piedz de nuit cōme de tour. Si les yeulx  
des cheuaux sont blācs ilz en sont moins  
prizez / car q̃ les mene a la nege ou a la froi  
dure ilz ne voiet goutte / & qui les mene en  
lieu obscur & en tēps chault il voiet. Che  
ual q̃ pend les oreilles derriere en tõ tēps  
est de moīdre pris & mois prise põce q̃l est  
sour. Cheual q̃ ne hāntist ne ne faitc noise  
d̃ la bouche est sour. Cheual q̃ a le col dur  
& tousiours esdū / & ne lieue point la teste  
quād il va / & ne met le col a d̃ fire ne a sene  
fire n'est poit de pris. Et est grāde peril a cels  
luy qui le cheuauche pourc q̃l ne le peult  
tourner a sa volēte / & si ne vault rēs põ  
armer. Cheual a q̃ les genoulx se ploient  
en terre est de petit pris / car il va tres mau  
uaiseemēt. Lon ne doit poit tenir cheual de  
q̃ les tāsbes tournēt deuant cōe vng arc / car  
il est de petite value. Le cheual de q̃ les tās  
bes de deuant se bēlent tousiours mouuoit est de  
mauuaise nature. Cheual q̃ lieue la queue  
hault & bas est de mauuaise vice. Cheual  
q̃ on voit tousiours enfilees sur le genoul  
perdra brieuēment son hēmit. Si lō voit en  
filete dure sur les piedz de deuant dūg che  
ual en son labour il ne nuist point / & diēt q̃  
si a enfilete dure aux piedz de deuant le

maistre ~~françoys~~ q'ille ne descēda autremēt  
 Cheual q' a entour les piedz creueures/ et  
 ne peult estre guery est de moindze pris po-  
 ce q' est de moindze apparere. Cheual a q'  
 le poil des toinctures des piedz est reuerse  
 cōtremond n'est point blece en son labour/ & a  
 les toinctures fortes. Cheual q' meult les  
 piedz autremēt q' les autres est blece en sō  
 labour/ & si en est de moindze pris. Cheual  
 q' fiert les piedz de derriere lūg a l'autre en  
 allāt il se grefue en son labour. Cheual q'  
 a les gentelles trop grās en est plus lait &  
 empesche a labour. Et si son mēbre luy est  
 tousiours pēdāt il en est pl<sup>r</sup> lait & nō digne  
 de ftre cheuauche de bō hōme. Porsee cest  
 a dīre blancheur au col au museau ou sur  
 les yeulx fait le cheual plus lait a beotr:  
 mais il nempesche riēs a labourer. Il n'est  
 pas bon de ofier les flanches du cheual.

Des maladies des cheuaulx & de  
 leur cure. Chap. xj.



Dus auons deu deuant de la  
 bonte & beaulte des cheuaulx.  
 Il cōuēt beotr des maladies  
 qui leur viēnt tāt par auēu-  
 re cōe par accident. Et p̄nteremēt de celles  
 q' viēnt par nature: lesqelles aucunesfots  
 ou par default ou par occasiō aucūe apertis-  
 sent ou accroissent: cōbiē q' naitēt pas cō-  
 munement q' elles crescēt sīcōme il aduten-  
 dzot q' vng cheual naitroit la toue dauat  
 plus grād q' celle de hault: ou quād il nait  
 auec aucune supfluite de chatres piedz ou  
 ailleurs q' on appelle en cōmū lāgatge mu-  
 rus ou callun/ & en francops mur. Laqelle  
 viēt sans cure. Et adutēt aucunesfops que  
 il y a en vne partie du corps superfluites  
 de chatre: cōe sont glādes qui viēnnēt soubz  
 le cuir. Mais aucūesfots ilz ont amenū  
 face par nature: cest a sauoir quād vng che-  
 ual nait auec vng oeil a vne oreille ou vne  
 narille plus petite que l'autre: ou quād il a

vne hanche plus courtte que l'autre. Et si  
 est aussi appetitē quand vng cheual nait  
 q' il a les cuisses bestournes tant deuant  
 cōe derriere: & aussi des ongles & des piedz  
 q' sōt aucunesfots tournez par nature au-  
 cūesfots il nait auec zarēzes auy lartetz  
 gallez auy cuisses pour cause du pere & de  
 la mere qui les ont ainst: zarēze est vne en-  
 fleur en maniere d'oreufz ou plus grādes  
 ou pl<sup>r</sup> petites q' naites lartetz tāt de hōrs  
 cōe d'ērs. Galle est vne petite en fleur en  
 maniere d'une vessie de la grandeur d'une  
 noiz q' est engēdzee etour les toitures pres  
 des oīgles. Cōbiē q' en ces maladies q' nait  
 sēt au vētre d la mere y deffault de nature  
 lon ne puisse dōner suffisāt remede: toutes-  
 fots en aucūes lon y peult aucunemēt ay-  
 der: car quād il nait aucū cheual q' a aucu-  
 nes maladies en sa natuite comme quād  
 il a les cuisses toutes par derriere si que il  
 frappe vng pied en l'autre on luy atde en le  
 cuisant de fer conuenable en la partie de  
 dedens les cuisses pres des gentelles en  
 luy faisant de trauers trois lignes de cha-  
 scune part des cuisses: & puis chascū tour  
 on le cheuauche cōe il est acoustume: & lors  
 vne cuisse se fiote a l'autre/ & de souuēt tou-  
 cher il se scorde/ & pour celle cuiture cōme  
 diē playe le cheual sen va plustost q' deuant  
 pour les grās ardeurs q' sent. En ceste ma-  
 niere fait on les cuisses de deuant en fa-  
 sant celles cuitures. Quāt les ongles ou  
 les piedz sōt boisteu on y face tel remede  
 q' le ferrer souuēt pource que en ce faisant  
 souuent on met les ongles a point/ et les  
 fait on ronds par la force du fer/ & le bien  
 ordōner. Il adutēt aucunesfots que le che-  
 ual se frappe d'ung pied a l'autre pource q'  
 il est trop foible & trop maigre si les secou-  
 re lon par les oīgēzes d'aucune greffe.

De la maladie du mur/ & de la cure.

Chapitre. xij.



**D**ur la malable du mur guer-  
re lon trêchera sagement la su-  
perfluite de la chair q y est iuf-  
ques au cuir: et puis si le lieu  
ne ſt neru on le cuira conuenablement de  
fers ronds eſchauffez: et si le lieu eſt neru  
on y mettra poultre de reagal par deſſus a  
pois tel cōe il appartendra: q quād il aura  
rōge la racine du mur: toute hors lon met-  
tra dedens la playe vne eſtouppe moillēe en  
aubin doeuſ/ q emplira lō toute la playe/ et  
la remuera lon chaſcū tour vne fois iufq̃s  
a trois tours: q de la en auāt pour la cōſoit-  
ter haſtuermēt lon prēdra de la chauly vi-  
ue q aurāt de miel/ q les meſlera lō enſēble/  
q mettra lon en vng drapeau/ q lardra lō a  
petit feu iufq̃s a rāt q deutzgne charbon/ q  
en fera lon poultre deſſe/ q la mettra lō en  
la playe avec eſtouppe enuēlopee en ladicte  
playe au matin q au ſoir iufq̃s a rāt que la  
chair ſoit ſolidee/ q q touſtours par deuant  
la playe ſoit lauee de forte vin aucunement  
eſchaufe cōme riede/ q ſi on auoit par auāt  
accidēt de faulce de reagal lon prēdra de la  
chauly blue/ et la mettra lon en lieu avec  
arſenic ou ozpiment en pois pareil/ et en  
mettra lō trois fois ou quatre iufq̃s a rāt  
q la racine du mur ſera ſuffiſamment rōgee/  
mais toutes fois q la playe ſoit touſtours  
blē lauee de bon vin algre: car ceſte poultre  
eſt moins viciēte q lautre: q en ceſte place  
ne reuēdra point de poil/ mais pour le ſai-  
re reuenir nous le apprenons cy apres.

**Des glandes q des eſcroelles/  
et de la cure.** Chap. xliij.



**E**s autres ſupſiſitez de chair  
q naiſſēt entre le cuir q la chair  
oue lon appelle cōmumēmēt glā-  
des ou eſcroelles: le dis que lon  
raillera le cuir au lōg ou il y a aucune glā-  
de: q puis tout entour on le deſcharnera es  
ongles/ ou quād le cuir ſera trēche lō y get-

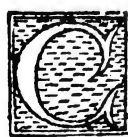
tera de la poultre de reagal/ et cuira lon  
de fer chault/ ou lō y gettera de la poultre  
de chauly blue/ dorpn/ q de tartatre/ cōme  
lay dīe au chapitre de deuant: q de autelle cu-  
re cōe lay eſcript. Et ſi pour ladicte inciſiō  
ou taiſſe aucune veine ſi prēt a ſaigner on  
le ſtraindra en celle maniere. Lon prēdra  
deux parties dēres/ q la tierce daloers epa-  
ric/ q en fera lon poultre/ q meſlera lō avec  
aubin doeuſ/ q poil de ſteure/ q mettra lon  
en la veine. Ad ce meſmes vaul poultre  
de plaſtre broyee avec chauly q grains de  
raiſins. Ad ce vaul ſiēte de cheuault ſres  
ſche meſlee avec croye/ q trefort vin algre.  
Et ne doit lon poit ces medecines reſta-  
ctures offer de deſſus la veine iufques au  
ſecōd ou au tiers tours. Et deuons ſcauoir  
q vaul mieulx deſcharner q deſtruire les  
eſcroelles et glandes deſſusdictes par ces  
poultres apres le cuir trēche au long que  
par cuire ou extraire aux mains ſi elles  
ſont en lieu vneuep q neruep.

**Des maladies accidētalles des che-  
uaults/ q de la cure.** Chap. xliij.



**D**us aūds dīe p auāt de mala-  
dies naturelles des cheuaults:  
il cōuēt dīre de celles q viēnt p  
accident. Et pūter de celles qui  
viēnt a la teſte q dedē le corps. Secōdes  
mēt de celles q leur viēnt ſur le dos. Tier-  
cemēt des malables q viēnt es mēbres  
au deſſus des pieds. Quarremēt des ble-  
teures des ongles q des plēz.

**Du ſer ou veruolage.** Chap. xlv.



**C**eſte maladie aduēt au cheual  
en la poitrine pres du cuer/ et  
es cuiſſes/ et es flans pres des  
gentelles de mauuiſſes hu-  
meurs chaudes aſſēblees en aucunes glā-  
des quilz ont au piz et es cuiſſes qui leur  
aduēt en ces places pour aucune douleur  
accidentalle qui leur deſcend es cuiſſes et



leur respoir de grosses tognes/ et aucunes  
 fois pour occasion de ce verme il aduient  
 au corps du cheual par especial en la teste  
 diuerses grosses tognes & enfile la teste/ &  
 aucunesfoys par les narilles sont saillir  
 humeurs ainsi come caue: et lappelle lon  
 Bernolage. Ceste maladie cy est congneue  
 par lenfleure qui leur vient desdictes hu-  
 meurs en leulx lieux / & par les tognes q  
 lesdictes humeurs font yssir a force. Quand  
 lon voit les glâdes enfler ou croistre plus  
 q ilz nont ocoustume lon saignera tantost  
 le cheual de la boine du col emps la teste/ &  
 en chascune parcie du corps du ptz de la poi-  
 cttine des cuisses / et des boines acoustu-  
 mées presque iusq's a la sebleffe affin q les  
 hume'rs superflues soient vuidées. Et puis  
 lon mettra couuenables latz es cuisses & au  
 ptz q continuellement attireront les humeurs  
 par la force & conuenable vertu des latz ou  
 cyons. De telle agitation vient douleur/ &  
 pour celle yssent les hume'rs / & poit ne des-  
 cendre aux cuisses. Ces dictz latz ne doit  
 uenir point estre esmeuz iusq's a deux tours  
 apres/passez: & seront esmeuz chün. lo' au ma-  
 tin & au soir tant que deux iennes hommes  
 soient trauaillez a chascune fois: q le cheual  
 ait este p deuant cheuauche grandement a per-  
 tiz pas. Et puis lon ne cessera poit chascun  
 tour de trauaillet le cheual: & se garde lon  
 q'il ne mangeusse herbes/ & q'il mangeu si peu  
 dautre chose q force luy demeure seulement/  
 et le face lon reposer de nuict en lieu froid.  
 Si la glande ou le ver napetisse par ceste  
 cure aincois q'il de'cène humeurs superflues  
 qui luy enflent les tâbes lors ces glandes  
 ou ce ver sera arrache par ceste maniere.  
 On tranchera le cuir & la chair tout au lög  
 iusq's a tant q on trouuera les glâdes ou le  
 ver: & puis le fer delatiffie on les arrachera  
 ou descharnera aux mains: et quand cela  
 sera arrache q'il ny demourra rië/ on moult

lera une estoupe nette en blanc doruf / & en  
 empltra lon la playe/ & puis la coustura lon  
 si q l'estoupe nen puisse saillir ne yssir. Et se  
 la playe est en la poicttine on lera une ples-  
 ce de drapreau deuant la poicttine po' le vêt:  
 & puis lon ne remuera la playe iusques au  
 tiers iour: et sera moult en huile et en au-  
 bin doeu' bien bati ensemble (mais auant  
 q lon ly mette on lauera la playe par deux  
 fois le lo' en bñ vin riede/ & se doit distruere  
 par neuf iours: & mettra lon dedès la playe  
 estoupe enuveloper en telle poultice de lay  
 dit au chapitre de mure: & est faicte de miel  
 & de chaulx vive: & sera lon de ceste poulti-  
 ce icy iusq's a tant q la playe soit cōsolidée  
 toutesfoies q'elle soit bien remuee/ & le cheual  
 chascun iour trauaillet cōe lay dit dissus/  
 mais toutesfoies lon ne doit poit cheuaucher  
 le cheual iusq's au tiers iour q le ver  
 sera arrache/ mais on le cheuauchera chün  
 iour apres cōe lay dit. Vng autre remede et  
 plus fort pour oster ce verme est q lon tren-  
 che le cuir au lög/ & la chair iusq's a tant q lō  
 voye le verme/ & que lon y mette de la poulti-  
 ce de reagal bien broyer/ et du cotton/ et q  
 lon coule la playe affin que le reagal nen  
 puisse yssir: car cela ronge fort le verme en  
 neuf iours/ et puis lon guertra la playe cō-  
 me lay dit dessus. Si pour ces choses icy  
 lon ne peult restraindre ne secher les hu-  
 meurs q'elles ne descendent aux cuisses en  
 leur faisant pertutz ou petites becles au  
 tognes: lors tantost on cuira en la teste  
 ces tognes a vng fer chauld rond tout en-  
 tierement en cilsaë pmièrement la matres-  
 se daine du ptz au trauers q' est du lieu du  
 ver auant iusques au piedz: & puis les per-  
 tutz des cuisses cuitz cōme lay dit lon get-  
 tera par deff' en icelle rongne chaulx vive  
 tant seulement deux fois le iour en deceurant  
 la culture des trouz. Et se de ce ver la  
 cuisse demeure enflée on luy aidera par



celle maniere. Non mettra ſanſues entour  
les enſſeures des cuiſſes/mais touteſſois  
la cuiſſe ou lenſeure ſera deuant raize. Et  
quãd les ſanſues aurõent tire & fuſſe le ſang  
tant cõme ilz pourrõent on amplaſtera tou-  
te la cuiſſe de vin aigre & de croſte meſſee en  
ſeble ou on luy mettra les cuiſſes en eau  
froide chũ tout lõguemẽt au matin et au  
ſoyr juſq̃s a tant q̃ les cuiſſes ſeront deue-  
nues gresles. **C**õtre le betuolage et les  
humeurs deſcẽdãs du cheſ. Non ſaignera le  
cheual ſouffiſamẽt de deux betnes des rẽ-  
ples acouſtumees: & puis lon mettra ſoubz  
la gorge les latz ou cydẽs / & les mouera lã/  
& le nourritra lon / & tendra en lieu froid  
tout aĩſi cõme luy dĩt au chapitre du verme.  
Si le betuolage ſe retourne en emoygram  
cõme il aduient ſouuẽt on luy dõra chaul-  
des beſongnes / & aura la teſte couuerte de  
drap de lin ou de laine & demourera en lieu  
chauld pour ſoy repoſer. Et q̃ lon ne le tra-  
uaille point: & q̃ il mãgeu ces choſes cõme  
ſoyt & auoĩne: car ceſte maladie eſt froide:  
et peu de cheualx en eſchapent.

**D**e la maladie appellee antiquoz  
& de la cure. **C**hap. xvij.



**A**duient aucunes fois q̃ cẽlle  
glande q̃ vient entour le cuer  
croĩſt tãt pour les humeurs q̃  
crouent en maniere de auenon  
deſcẽdãs aux cuiſſes parquoy laugmẽta-  
tion & inflation eſt faicte apoſtume laq̃lle  
pource q̃ elle eſt pres du cuer cruellement  
luy eſt contraire: et ceſte maladie cõmunẽ-  
ment eſt appellee antiquoz. Quãd ladĩcte  
glande eſt crue et engroſſie cõme ſoubdain-  
ment en ardeur & enſtãblee plus q̃ nappar-  
tient on larrachera tantost ſans deũte  
hoĩs de la poictrine cõme il eſt dict cy deſſus  
en la cure du ver: et pource quelle eſt prou-  
chaine du cuer on le preleuera ſagement a  
grãd diligence. Et ſi en ceſt/eprepatĩõ des

charnure auant betne ſoit ouuerte & enſai-  
le ſãg tãtoſt on la preũra et leſtrãĩndra lon  
aux mains / & la liera lon eſtroictemẽt dũg-  
fil de ſoye. Et ſi pour la bondance du ſang  
lon ne pouoit preũre la betne lã mettra en  
la playe les medĩcines reſtrãictues de ſãg  
q̃ ſõit deſſuſdictes au chapitre des glãdes.

**D**e la congnoiſſance de ſtran-  
guille. **C**hap. xvij.



**L**z ſont autres glãdes entour  
la teſte du cheual q̃ ſont ſoubz  
la gorge / & auſſi q̃ par accident  
crescent pour les humeurs du  
cheual reſtroĩdre qui deſcendent de la teſte  
dõc toute la gorge en eſt enſtee / & les cõduĩt  
de la laine q̃ viennent par la gorge en ſont  
eſtoupẽz ſi q̃ ne peult reſpirer: & ceſte mala-  
die eſt appellee ſtrãguillẽ. La cure. Quãd  
lon regardẽ ſoubdainement leſdictes glã-  
des croĩſſent ou plus q̃ neſt acouſtume tan-  
toſt lon met ſoubz la gorge du cheual des  
latz / & puis aps le mante lon ſuffiſamẽt  
au ſoyr & au matin. Non couurera auſſi la  
teſte de couuerture de laine / & oĩndra lon la  
gorge pluſieurs ſoyes de beurre fraĩtz par  
eſpecial le lieu de ſtrãguillon / & le tiẽdra  
lon en lieu chauld: & ſi leſdictes glãdes ne  
ſeſtreſſent & deſcendent par eſmouuotĩ les-  
latz lon arrachera entĩerement / et guerira  
lon la playe: ſicõme luy dĩt en la cure du  
betine / mais on ſe doit auĩſer a mettre le  
reagal / car qui en mettroĩt trop il rõgeroĩt  
trop la chair.

**D**une maladie appellee viurs / & de  
leur cure. **C**hap. xvij.



**L**z ſont aucunes glãdes qui  
naĩſcent entre le cheſ et le col  
ſoubz chaſcune machĩlliere qui  
crescẽt auſſi de ſupẽr de reũme  
deſcẽdãs de la teſte q̃ eſtoupẽt les cõduĩt  
de la gorge ſi q̃ le cheual peult a peine bõ-  
te ne manger: et eſt ceſte maladie appellee

**Dues:** & q'ny secourt tantost il meurt sous-  
dainemēt. **La cure.** Quand lon voit les dū-  
des glādes croistre et enfler ainsi commē  
oeufz q'estraingnēt les cōduitz de la gorge  
on les cuira de la poincte d'ung ferschaud/  
et trenchera lon d'une lancete ague ou qui  
mieuily vault en la maniere dicte du Ver-  
me autant d'une partie q' d'autre fil semble  
bō: & q' ne secourt desdictes medictnes il ne  
peult respyrer/ & lon conuient mourir.

**Des douleurs du cheual & de la  
cure.** Chap. xlv.



**D**ouleurs viennent auy cheualz  
en maintes manieres. Premie-  
renmēt de supfluite de mauua-  
ses humeurs. Secondement de  
vicositez entrees es entrailles d'humours  
glueuses q' y sont encloses. Tiercemēt de  
superflue retention d'ozine q' enfle la Bede.  
Aucunes fois il aduient de trop boire eue  
froide quand le cheual est trop eschauf-  
mais ce nautent pas souuēt. **La cure.** Lon  
congnoist si la douleur est d'humour ou de  
sang a ce q'il est cormente / et se remuent les  
bopaulz sans enfluer/ & souuēt se gette a  
terre/ & se qst/ & les veines souffrent pl<sup>9</sup> q'z  
nōt acoustume: & tost il le fauldra seigner  
de la veine sangliere q'es emps la sāgle/  
& saigne le sang de chascune partie/ & de q'le  
conq' part du corps dont lon pourra traire  
sang si q' le cheual viēne a grād seblesse de  
corps/ et puis on le menera par la main a  
petitz pas: et ne boiue ne mange iusques a  
tant q' la douleur sera cassee. Lon cōgnoist  
la douleur de vicosite a ce q' il se deult des-  
bēs le corps enfle plus q' n'a acoustume / &  
a les bopaulz enflz & p'sque tout le corps  
lon p'edra vng tupaū de cāne le plus gros  
q' lon pourra trouuer du lōg d'une paulme  
oingt d'huile/ & mettra lō au cul du cheual  
la plus grād partie: & l'autre partie sera lye  
a la queue du cheual affin que il ne puisse

ysire: & puis hastiuemēt on le cheuauchera  
en trotant ou cheminant vers mōtagnes/  
& si le lieu est froid on le couuera de colite  
ou de dzap/ & ly frotera lon les bopaulz biē  
fort auy mains oinctes d'huile: et de ce le  
cheual se schaufera & mettra hors le vent  
par le tupaū/ & luy dōnera lō choses chaul-  
des a boire & a māger: car il buira rae ou  
sera cuyt semēce de cōmty/ & semence de ses-  
noil auāt d'ung cōme d'autre: & quād leaue  
sera refroide lō y mettra de la fleur de fro-  
mēt: & le laissera lō cāt auot soif q' l'buēt  
le boire de ceste rae: & aussi on luy dōnera  
choses chauldes a māger: & le tiendra lon  
en lieu chault couuert de laine. Et si la  
douleur vient de superfluite ou d'ozine ou de  
telle chose enflēe en l'estomac ou au ventre  
du cheual sicōme on le appercoit a ce qu'il  
a le vētre dur & les bopaulz enflz lon fera  
vne decoction de mauues & mercur & b'as-  
che vaine seilles de blotters paritaites/  
et de telles herbes la partures en eue / et y  
adiouftera lon du miel du sel & de l'huile/ &  
le fera lon tiede/ & le gettera lō au vētre du  
cheual par le cul en maniere de clistere:  
dont le tupaū sera de grosse canne/ & le che-  
ual plus hault derriere q' deuant: & quand il  
sera mis dedēs le corps on estouperē le cul  
affin q' il ne puisse yssir si tost: & puis drup  
cōpatgnōs tiendront vng baston rond bien  
poly/ & en froterōt le ventre du cheual tout  
au long en cōmēçant de la partie de deuant  
iusq's a la partie d'auat/ & quād ilz auront  
bien frote le vētre du cheual tout au long/  
& oingt d'huile ilz destouperōt le cul du che-  
ual/ & cheuaucherōt par mōtagnes cōtes  
mont a petitz pas iusq's a tant q' aura get-  
te hors ce qu'il a eu au vētre/ & des autres  
choses vne grād pte/ & ainsi la douleur ces-  
sera. Lon cōgnoistra si la douleur est causee  
de obstruēt son vaine dōt la vertē est enflēe  
a ce q' soubz le ventre / et en tous les lieux

du mēbre il semble vng peu enfle / & se gree-  
te a terre / & lors lon p̄ndra du creffon par-  
taire & curtaine / & racine de sperage autāt  
de lung cōme de lautre : & les cuira lon en-  
sēble / & puis on mettra ces herbes cuictes  
en vng sachet long et large : et ces choses  
chauldes seront mises entour les parties  
du membre / & le rescchaufera lon souuent.  
Et si ceste medictne ne le fait v̄riner on se-  
ra tel expertment. On eschaufera le mēbre  
du cheual aux mains oingtes d'huile / et le  
fera lon ystre hors : & puis on broyera vng  
peu de poture & dail / & le mettra lon dedēs  
le peus du mēbre avec le petit doigt. Du  
q̄ mieuilx d'aulx des cunices cuictes vng  
peu en huile seront mises dedēs le trou du  
mēbre. Et si ce cy ne vult lon l'asseta frā-  
chement aller le cheual p̄ lestable avec vne  
lument : car ainsi il se p̄ndra a pisser. Et sa-  
chez que ce remede de la lument est prouffis-  
table a toute douleur de cheual : car la vou-  
lente de saillir la lument conforte grande-  
ment & enforce la nature.

**De infusion ou enfonture / et de  
la cure.** Chap. xx.



**E**ste maladie vient au cheual  
de trop māger ou boire a sup-  
fluite dōc le sang se croist trop  
& puis descend aux cuisses / et  
españ par les lambes / & ne peut aller : & si  
aduiēt de trop grād labeur q̄ fait descēdre  
le sang aux cuisses & aux piez / & le pesche  
a aller : & aucunes fois les ongles en cheent  
q̄ ne les secourt : il leur viēt aussi pour dou-  
leur de trop grād travail & eschaufement q̄  
font descēdre les humeurs es cuisse / & ceste  
maladie est appelée enfonture. La cure.  
Quād le cheual cloche d'ung piē de deux  
ou de plus / & il meult les cuisses grieuesmēt /  
& en soy retourne il sen gaste ce sōt signes  
q̄ il est enfondu. S'il est gras et de parfat  
rage on luy dōnera a boire a son plaisir / et

puis des deux tēples & de chāne cuisse il se-  
ra saigne aux vōines acoustumiers iusq̄s  
a la feblesse du corps / & puis le cheual sera  
mis hastuement en eaue froide courāt : & la  
sera tenu iusq̄s au ventre longuement / & ne  
buura ne māgera iusq̄s a cāt q̄l sera entier  
remēt guery / mais si le cheual est leue ou  
mesgre on ne luy dōnera poit a boire : mais  
on le tiēdra avec vng fect en air froid cāt  
q̄l soit cōtrainct de leuer la teste & le col cāt  
qu'il le pourra estēdre : & puis lon p̄ndra  
pierres dures rondes de la grosseur d'ung  
poing a suffisāce / & les mettra lō soubz les  
piez du cheual cōme si on luy en fetst vne  
pyttiere : car p̄ la coustumete oppresse de  
ces pierres rondes les piez & les cuisse du  
cheual se mouuerōt dōc les nerfs des cuisse  
ses idigne p̄ les humes bouterōt hors  
la pesanteur du cheual / mais toutesfois p̄  
deuāt le cheual / deura estre couuert d'une  
tolle moille / & ne buura ne māgera ne se-  
ra mene au soleil iusq̄s a cāt q̄l soit remis  
en sō p̄mier estat. Et sachez q̄ ceste maladie  
nuist peu ou neant aux ieunes cheualx :  
car leurs lambes en font engrossies.

**De la maladie appelée pulstine ou  
bulsine / & de la cure.** Chap. xxj.



**E**ste maladie est causee de cha-  
leur q̄ fonde la gresse dedēs le  
corps q̄ estoupe les conduitz du  
p̄lmon tellement q̄l ne peut  
auoir on alaine : & l'approist on / car il souf-  
fle grādemēt des narilles / & les boyaulx  
luy debarēt au corps / & est appelée pulstine  
ou bulsine. La cure. Lon fera vng buura-  
ge de cloup de girofle / de noy musques /  
zingēbre galangal autāt de lung cōme de  
lautre / & en fera lō poulēz / & p̄ndra lon cō-  
min & semēre de fenoll autāt de lung cōme  
de lautre biē poulēz & mis en bō vin / & y  
abloustra lō du saffren en bōne quātite / &  
cāt du moyaulx doeu f̄z cōme a la quātite

des choses dessus dictes : et mettra lon ce buirage en vne corne de beuf & aura le cheual la bouche ouuerte artificiellemēt / & la bouche leuee cōtre mont sans frein si q̄ lon gettera ce buirage dedēs la gorge du cheual / & luy tiēdra lon la teste ainsi leuee par le space dune heure po<sup>r</sup> mieulx descēdre ce buirage dedēs ces botaulx / & puis on le tiēdra par la main ou on le chēuanchera a persis pas affin q̄l ne puisse getter hors la medictne / & ne māgera dūg tour ne dune nuyt affin q̄ la medictne puisse mieulx ouurer : & se lo<sup>r</sup> d'apres il māgera herbes fresches ou fuellles de cānes ou de saulx ou d' froides herbes pour attrēper la chāl<sup>r</sup> de celle medictne / & aist sera le cheual guert si la maladie est nouuelle / mais si la maladie est vieilleselle est incurable / mais on le peult biē essayer. Là cūtra les deux costez du cheual vers les boyaulx / & deuy lignes lune sur lautre affin q̄ par la cōtrainte du feu le mouuement des boyaulx soit appetisse ou on luy trēchera les narines au lōg po<sup>r</sup> mieulx auoir son alaine ou en tēps de vēdēges on luy dōnera a māger des raisins meurs.

**De la maladie appellee en festuce / & de la cure.** Chap. xxiij.



**L**adulēt vne maladie au cheual quand il est trop eschauffe ou il a sue / & on le met en lieu froid ou plein de vent si q̄ par les conduitz de la sueur qui sont ouuers ou par la bouche le vent entre dedens dont il sensuyt q̄ les nerfs se tetratēt & enstēt vng peu & souffrent grās douleurs & ne peuent aller. Et est ceste maladie appellee en festuce : & la cōgnoist on a ce q̄ le cheual semble auoir le cuir vng peu estēdu par dehors si q̄ a petne le peult on pincer au dos / & seble estre empeser daller cōe sil fust ensondu : et luy pleurēt les yeulx. La cure. On le mettra tātost en lieu chauld / & puis on eschauf

fera aucunes pierres blues au mieulx q̄ on po<sup>r</sup>ra / & les mettra lō a terre soubz le ventre du cheual q̄ la p<sup>a</sup>uāt sera couuert d'ung drap de laine long & large tant q̄ le cheual en sera tout couuert & pl<sup>9</sup> : & le milieu de la couuerture sera sur le dos du cheual / et les costez en pendront a terre / et deuy hōmes les tēndrēt d'ung costē & d'autre / & gettera lō de leue chaulde petit a petit sur les pierres chauldes affin que la fumee monte au ventre du cheual par telle maniere q̄l soit tout plein de sueur : & lors on enuvelopera le cheual du drap / & sera sāgle / & le laissera lō en ce point iusq̄s a tant q̄l cessera a suer / et puis on oingdra les cūisses du cheual de beurre ou huile ou autre gresse chūn tour souuētessois & q̄l soit fiēte trēdē & souuēt. Du autremēt. On cūtra en enue paillle de fromēt & fuellles dail de cēdres & de mauues / & de celle decoction si chaulde cōme il pourra souffrir lon luy motillera les tādēs / et par espectral les nerfs / & le tēndra lon en lieu chauld / et luy donnera lon a manger viādes chauldes iusques a tant que il soit en son premier estar.

**De la maladie de scalmate / & de la cure.** Chap. xxiiij.



**E**ste maladie seche les entrails les du cheual / & luy fatc le corps maisgre / & fatc purz son siēs pl<sup>9</sup> q̄ le siēs de hōme. Et luy vient ceste maladie de longue maisgresse venant de peu de blande & de grād labour qui eschauffent & sechēt les mēbres si q̄lz ne se peuent engressir ne p<sup>r</sup>ēdre chair / & na cure de māger. La cure en ceste maladie q̄ lō appelle scalmate est. Le corps du cheual sera amortz / & sera lon vne decoctiō de fuellles de violetes de paritatre de mauues de bran dorge : et ces choses biē cuittes on les coulera & en leue on mettra du beurre en grād quātite / & le pe sāt de sept caratz de cassie fistule destēpee



q a Vng instrument de clistere tel cōme deff<sup>9</sup>  
est dit on luy gettera eue chaulde debēs le  
bētre par le cul / q fera lon tout ainsi cōme  
deffus est dit au chapitre deuant: fors q lon  
tiēdra ceste eue debēs son bētre tant cōme  
lon pourra: et puis lon fera vng buirage  
de moyau d'oeufz. / de safran et de huillie  
biolat bien bastu ensemble avec vin blāc /  
q le mettra lō en vne corne de beuf / q le get  
tera lon en la bouche du cheual leuee tout  
en la maniere quil a este dit au chapitre de  
deuant en parlāt de pulstine. Vng autre ex  
perimēt est q lon mette le cheual tout seul  
en lestable / q ne mangeusse ne ne boiue de  
deux iours ne de trois. Et puis on luy dō  
nera a māger lart ou chaīr salee de porc a  
sa volente: car pour sa sātē le mēgera voī  
tiers. Et puis on luy dōnera d leue chaul  
de tāt cōme il voult: q puis on le cheual  
chēra petit a petit iusq a tāt q les choses  
dictes luy solent yssues hors du ventre: et  
quād il sera butē on luy dōnera a manger  
fromēt cuit avec vng peu de sel / q seche au  
soleil ou autrement deux fois le iour auāt  
q boiue: car grāt nourrist le corps du che  
ual q en est legerement engresse.

**De la maladie appelle argaratus**  
autrement trēcholsone / q de la cure.

**Chapitre. pxxliij.**



**E**ste maladie est faicte au ven  
tre du cheual / et luy faict tor  
ctōs / q tōge les boyaulx / q luy  
faict mettre flente hors clere  
cōe eue q mal digere: q ce aduēt aucunes  
fois de māgter ordure dorge ou telle chose  
non digeree: et aucunes fois de boire eue  
froide si tost q a māge lorze sās point arē  
dre: q aucunes fois pour hastiuemēt courir  
ou galoper / q le cheual bolt tātost de leue  
a son plaisir si q pource leue luy est tormē  
te debēs les boyaulx: aucunes fois aduēt  
de trop grand enflure de corps q luy faict

douleur / q pource causes le cheual est si affe  
blē q ne se peult soustenir sur les cuiſſes.  
**La cure.** Quant on voit q le cheual deux  
fois ou troyſ gette sa fiēte cōe eue ou or  
ge mal digeree on luy oſtera tātost le frein  
q la selle / q le laissera lon aller frāchement  
par les pastures iusq a tāt q sera estou  
pe ou reſtraint: q ne le smouuera lon poīne  
pource q le mouuemēt luy esmoue le ven  
tre pour getter hors sa biāde auāt q il soit  
digeree / et le gardera lon de boire tāt cōme  
lon pourra: car leue luy est pource en ceste  
maladie / q aucunes fois de ceste en est enſō  
su / q lors le guerira lon ainsi comme il est  
dit au chapitre des enſondures.

**De cymolita ou moque / q de sa cure.**

**Chapitre. pxxv.**



**L**y a vne maladie qui aduēt  
au cheual quād il est reſfroīd  
de long tēps / q luy vient en la  
teſte: car reume luy deſcēd par  
les narines ainsi cōe eue: et si aduēt au  
cunes fois de la maladie q lon appelle ver  
uolage dont aucunes fois le cheual gette  
hors toute l'humē de sa teſte. **La cure.** Lon  
mettra vne couuerture sur la teſte du che  
ual / q le tēdra lō en lieu chauld / q luy dōne  
ra lon choses chaulds a māger / q luy pū  
ſſera māger cōtinuellemēt / q paistre peris  
tes herbes pource q en les māgeāt il beſſera  
la teſte / q la pl<sup>9</sup> grand partie des humeurs  
luy cherront par le nez. Aussi luy vaul  
se fumees de pieſſes de drapaulx ou de fus  
taine luy entrent par les narines au cer  
ueau: car ce diſſout les humeurs coagulees  
q prinſes de long tēps par auāt: mais ceste  
maladie est aucunes fois incurable.

**De froid de la teſte / q de la cure.**

**Chapitre. pxxvj.**



**R**oīdure de teſte faict grand dou  
leur au cheual / et le faict couſſir q  
est si ſouit / q le grēſue en la gorge



qui aduient legeremēt quād lon met le che-  
 ual en le froids chaulde / & puis soubdain-  
 mēt on le mene au vēt froid / & aucune fois  
 pour autres froidures & autres occasions  
 il est cōtrainct de touffir & perō l'appetit de  
 boire et de māger en grāō partte . La cure .  
 Quāt les yeulx sēblerōt vng peu enflēz et  
 gettēs larmes / & les ozeilles froides / et le  
 vēnt des narines froid / & q̄ les boyaulx se  
 mouuerōt plus q̄lz nont accoustume / & q̄lz  
 māgerōt et buuerōt moins q̄lz ne souloiet  
 et q̄lz esternuerōt & touffirōt souuēt cest si-  
 gne de froidure de teste . Et pource on cut-  
 ra les glādes q̄ lon appelle vīulles ou vī-  
 ues q̄ sont entour le col et la teste soubz les  
 loupes a vng fer chault et agu q̄ percerā  
 ces glādes / & aussi lon cutra au milieu du  
 frōt affin q̄ les froides humeurs qui serōt  
 eschaufees par dehors solent euapores : et  
 aussi lon mettra las ou cyons soubz la gor-  
 ge pour dōner voye aux humeurs de pssir /  
 et si leur tiēdra lon couuerture de laine sur  
 la teste / et les frotera lon entre les ozeilles  
 de beurre cō il appartient . A ce vauld vne  
 piece de toille moīsee en huile laurayn mis-  
 se & līee au mors du frein / & q̄ le cheval boi-  
 ue a tout le frein / & aussi ferōt sauligner lie  
 au frein . A ce vauld la fumee du drappeau  
 ars & mis par les narines . A ce vauld for-  
 ment bien cuict mis en vng sac / et līe en la  
 teste si chault comme il pourra souffrir / si q̄  
 la bouche & les narines mises dedēs le sac  
 il en recoitue la fumee par les narines / et  
 māgeusse du grain tāt cō il vouldra / & luy  
 prouffittera si ledict froment est cuict avec  
 poultreul & sautgner . Aussi luy vauld si la  
 pteisse est līe estroitemēt en vng baston / et  
 oīngte de saūd sarratzin . Et si cō lon pour-  
 ra bōnemēt lon le mettra doucemēt dedēs  
 les narines du cheval il en esternuera / et  
 gettera hors humeur clere cōe eaue : aussi  
 vauld a ce beurre mesle avec huile laurayn &

mis es narines / & le garde lon entierement  
 des choses froides / et le face tō vser de cho-  
 ses chauldes / & boiue eaue cuite & chaulde  
 comme dict est au chapitre des douleurs .

¶ De la maladie des yeulx / et de  
 la cure. Chap. xxvij.



La dūtēt aucune fois que de  
 ladite maladie les humeurs  
 descendent sur les yeulx / & les  
 font plourer & trouble la veue  
 & vīenēt traces es yeulx & rougeur et cha-  
 line pourquoy le cheval ne peult veoir cō-  
 me il appetit . La cure . Si les yeulx get-  
 tēt larmes on fera vng restraitif de oilbā  
 & mastice mis en poultre avec aubis doeu-  
 fz & bien bastuz ensemble / & estenduz sur vne  
 piece de linge de quatre doigtz de large et  
 lōgue q̄lle puisse couvrir le frōt les tēples  
 et q̄ les cheueulx luy sotēt par deuant tals  
 au lieu ou lon mettra le restraitif / et le  
 laissera lon la si longurment q̄ les yeulx  
 cessent a plourer . Et quand on le vouldra  
 laver on le lavera avec eaue chaulde ou hui-  
 le ou avec aucunes autres choses vertueu-  
 ses bastuz ensemble . A ce vauld si lon tren-  
 che les deux vetnes de chascune temple a  
 vng fer chault / & si les yeulx sōt pleins de  
 chaline lon mettra a quatre doigtz dessus  
 les deux yeulx deux oeufz esincelles & sel  
 subtilement broye sera soufle souuent par  
 vne canne dedēs les yeulx : se il y a taye ou  
 drap dedēs les yeulx q̄ soit fratz ou vīell  
 lon prendra os de seche / & grauelle de vīn /  
 & sel auēt de lung cōme de lautre / & le sous-  
 fiera lon dedēs par vng tupaū . A ce vauld  
 aussi salnitrum avec la fiēte de lazarades  
 broye / & le soufle lon dedēs les yeulx / mais  
 on se doit garder de y en bouter trop qui ne  
 grēfue les yeulx : et si le drap est vīell on  
 loīndra p̄m̄terement de grēsse de gelīne  
 deux fois .

¶ Du cor / & de la cure. Cha. xxviii.

Si



**D**es les maladies qui viennent  
au cheual en la teste/ & dedens le  
corps. Nous dirons de celles  
qui luy viennent empres le dos  
dont lune est que le cheual est blece au dos  
& la rompt le cuir en aucune partie du dos.  
aucunefois luy caue iusq's a los pour le  
grief de la selle ou daultre poiz: et est ceste  
maladie appellee coque. La cure. On met-  
tra vne fuetille de choul avec gresse de porc  
broze sur le mal: & dessus cela on mettra la  
selle par dessus celle medictne po' la rent  
fettere: & auid p' bauldroit scabieuse & gres-  
se de porc. A ce vault cede meslee avec hut  
le et mise dessus. A ce vault aussi suye de  
cheminee/ & mise dessus avec aloes et sel  
batu ensemble. A ce vault sience de hōme  
fresche mise dessus. Et deuo's scauoir q' ce-  
ste coque est pl' legerement curee entierement  
si le cheual est cheuauche: mais q' p'ate des-  
sus aucunes de ces medictnes: et q'le soit  
souuent renouuellee. Quant la coque sera ar-  
rachee & desactnee on p'edra estoupe & ha-  
chera le tresmenuemēt/ & sera enuelee de  
chaulx & de miel comme il est dit au cha-  
pitre du berme: & emplira lon le lieu: mais  
deura estre lauee avec la maty la playe de  
vin atgre/ & bō vin chauld iusq's a tāt q' la  
playe sera cōsolidēe: mais on se doit garder  
q' on ne mette grād fats sur le dos du che-  
ual iusq's a tant q' la chair de la playe sera  
reuenue a lequalite du cuir.

**D**e la maladie du polmō qui vient au  
doz du cheual/ & de la cure. Chap. xxxv.



**N**e autre maladie est fature  
au doz du cheual q' luy enfle  
& fait chair pourrie pour cau-  
se de mauuaise selle ou d'au-  
tre grād poiz: car telle estleure  
quād elle est enutellie elle engēdre pourri-  
ture. Et quād celle pourriture est enutellie  
il viene vne durete de chair corropue epres

les os q' gette continuellement pourriture cō-  
me eau/ & est ceste maladie appellee blece  
de polmō. La cure. Ceste maladie sera  
tout autour souye & trechee & desactnee/ &  
puis on mettra dessus de lestoupe mouille  
en au bñ doeu/ et la laissera lon par trois  
iours en la renouellāt chascū iour: & puis  
on fera cōe il est dit au chapitre du coque.  
Mais on en guerist mieulx avec poultre  
de reagal cōme il est dit au chapitre du ber-  
me: car il se guerist sās ardeur/ & ne sent pas  
le cheual si grand douleur.

**D**e la maladie des espaulles/ & de  
la cure. Chap. xxxvi.



**L** vient vne bleceure au doz du  
cheual qui fait enfleures au  
plus hault des espaulles & vne  
calostre d'chair etour les espau-  
les surmōrānt la supfice par celle enfleure.  
deuant d'ice qui luy apparoit de anciēnēte.  
Et ce luy aduient de trop grand oppres-  
sion cōe tap dit/ & est appellee spalaces. La cure.  
On guertra ceste maladie cōme il est dit au  
chapitre de deuant du polmō. Et si les  
espaulles ou espalaces sont dures on les  
amollira p' gutmaures/ et choulx broyez  
avec bleit oingt de porreau & aluine parti-  
tatre & brāche vaine bien broyez ensem-  
ble: et puis culctes en vng pot & misce des-  
sus/ & les deura lon ainsi ramollir auant  
q' lon face la taille ou q' on mette le reagal.

**D**e plusieurs autres maladies  
venans au doz du cheual/ & de  
la cure. Chap. xxxvii.



**I**l y a plusieurs autres ble-  
ceures au doz du cheual pour  
l'oppression de mauuaises selles  
ou d'aucun fats sur les espau-  
les: car aucunes fois pour le sang ou hu-  
meurs supflues ilz viennent vnes petites  
bectes pletnes de sang pourry q' rompent le  
cuir et la chair au doz. Et de ce viennent

plâyes grâs ou petites q sont appellees le-  
siôs ou bleceures / q de tât qilles sont plus  
pres des os elles sont plus mauuaises / et  
plus perelleuses. La cure. Toutes lesiôs  
q aduennent au dos ont pres q toutes leur  
cômencemēt daucunes enfleures. Et poe  
que lon doit obuler q mettre remede au côm-  
encemēt lon doit tâtost raire la partie ou  
on voit lenfleure: q puis faire dūg emplas-  
tre de farine de fromēt biē dellee q meslee  
auec aubīn doeuf / q mise sur vne plesse de  
toille / q estēdue sur lenfleure / q ne lieue on  
pas leplastre trop fort / mais doulcemēt: et  
si aucune pourriture y est affēblee lon per-  
cera le cuir en la partie dauat de lenfleure  
dunq fer chauld agu affin q la pourriture  
en saille hors / q puis on loīda souuēt dau-  
cun oīgnemēt cler. Aucunesfoys sont fa-  
ctes rōptures q escoīseures sur le dos du  
cheual de loppresion du fatz cōme dessus  
est dit: on pour aucunes heroles ou eschar-  
bōcles engēbrez de la supfluite du sang  
lesqilles on doit tātost raire q poulōier de  
poulōie de chauly blue auec miel bzule: cō-  
me lay dit au chapitre du mur / mais on le  
doit auant lauer de vīn chauld ou de vīn  
aigre / q si doit on garde de la selle ou dau-  
tre grief iusq̄s a tāt q̄ soit guerpy / mais on  
doit scauoir q en q̄lque lieu du dos q soient  
telles enfleures on leur doit aīder dūg em-  
plastre de farine de froment barue auec au-  
bīn doeuf cōe lay dit dessus. Et en toutes  
bleceures q lon veult p̄siderer tō y doit met-  
tre ces poulōies cy: mīte sec: poulōie de go-  
la legere ou vne p̄ce de l'yn bzulee: ou vne  
plesse de cuir cōtrolee bzulee: ou pourriture  
de bois pourry q lon appelle carole / mais  
sur toutes les choses dessusdīctes la poul-  
ōie de chauly q de miel y vaul̄t merueilleu-  
sement / mais auāt que on y mette ces poul-  
ōies on doit lauer la bleceure d vīn chauld  
ou de vīn aigre. Et affin q le poīl reuēne

ap̄s la cōsolidaciō de la chate on fera poul-  
ōie de coīlles de noīp de coulōie ou de l'yn  
macons bzulle q barue auec huīle q on y  
mettra souuent. A ce aūst vaul̄t papier de  
corcon / q mesmes corcō bzule biē meslee auec  
huīle. Et sachez q sel mis suffisamēt en  
eau ou en vīn aigre q mieulx vaul̄t est bō  
contre toute enfleure venant sur le dos.

¶ Des maladies q viennent aux piedz  
q aux cuisses des cheualx. Et premie-  
rement du mauferu. Chap. p̄p̄ij.



¶ Des les maladies venant au-  
des des cheualx dīctes de ces-  
les q viennent aux cuisses q aux  
piedz. Et p̄mièrement du mau-  
feru q vient es longes du cheual / q y fait  
grāb douleur q aux reins aūst: en dectāt  
les nerfz des longes q des reins sans ces-  
ser. Et ce vient de supfluite de mauuaise  
hume's soubbatnemēt / q aucūessots de res-  
foulures receues par deuant. Et ce aduient  
p̄ trop grand fatz mis sur le dos du cheual  
si qu'en peīne se peut il dīrecter en la partie  
derriere ou deuers les cuisses. Et est ceste  
maladie dīcte mauferu. La cure. En ceste  
maladie lon raira trestbiē les reins ou les  
longes du cheual malade: et puis fera lon  
vng restrāictif p̄ telle maniere. On fōbzā  
poīp / q lestēbzā lon sur vng cuir a la mesu-  
re des lōges ou des reins / q mettra lon des-  
sus bol arment / armontac / poīp grecque  
galbā / olībā / mastīc / sāg de dragō / galles / a  
pots egal autant de l'ung cōme de lautre / q  
brōpera lon tout / q fera ceste poulōie espar-  
due sur la poīp dessusdīcte vng peu eschau-  
fe / q lestēbzā lon sur les reins ou les lon-  
ges du cheual / q ne le bougera lon iusq̄s a  
tant q̄ se puisse legeremēt oīter. Il y a vng  
autre restrāictif mellleur a ce. Lon p̄bzā  
cōsolīde la grand / bol arment / galban / ar-  
montac / poīp grecq / mastīc / olībā / sāg de  
dragō / sāg de cheual fraīz ou seche / aūcūe

de mastice/de polyp greque/ & doibyan cōme  
de toutes les autres choses : et en sera lon  
poulxre : & le mettra sō avec aubins doeu/ &  
bonne quādette de fleur de fromēt / & tout  
mesle ensemble on le tendra sur vne soye  
pleesse de drap de latne : & sera lon cōe il est  
dit vne emplastre dessus. Le dernier reme  
de est que les rats & les longues du cheual  
malade solēt cultz dung treschauld fer en  
faisāt plusieurs lignes grosses & espesses  
du long & du trauers en le tirāt dune par  
tie des rats iusq̄s a l'autre : car les empla  
stres dessusdictes cōsolidēt les reins / & se  
chēt les hume's & adoultissent les nerfz/  
mais le feu dessèche la chair/ & st attēat &  
estraine la maladie du cheual.

**Des bleseures de la hanche/ & de  
la cure.** Chap. xxxij.



**L**ustens fors aduēt q̄ la ha  
che est dessute et hors de son  
lieu naturel ainsi q̄ le cheual  
chiet quand le pied luy fault :  
ou qut̄ est trop fort bouter de trauers ou les  
piedz de deuāt sont liez ou ceulx de derrie  
re. La cure. Lō mettra a stalata cōuenable  
dessoubz la hāche blece p demy pied / affin  
q̄ les humeurs assemblees au lieu malade  
apēt boye de yssir : & au p mains nettes lon  
espraidra le lieu malade tout autour pour  
faire yssir legeremēt les humeurs : & puis  
on fera vng restratinctif en telle maniere &  
façon. On prendra polyp greque/oliban/ &  
mastice/ & vng peu de sūg de dragon/ & y au  
ra auēt de polyp greque cōe de toutes les  
autres choses/ & meslera lon ces poulxres  
avec la polyp fondue tant q̄ tout sera fondu  
ensemble. Et sera mis cest emplastre sur  
la hanche blece avec estoupes tresmenues  
mēt hachees. A ce balēt aussi cpons a met  
tre au lieu blece les q̄lz boutent hors cōtē  
nuellemēt les humeurs q̄ y tiēnt. Le der  
nier remede est q̄ le lieu blece de la hanche

soit cuit par droictes lignes tāt au sō cō  
me au trauers po' estiaidre les humeurs.

**De la bleceure de l'espaule/ & de la  
cure.** Chap. xxxiii.

**L**aduēt aucunes fors en l'espaule vne  
bleceure cōme en la hanche & en lissue  
de longle du pied : q̄ est guerie en telle ma  
niere comme il est dit de la hanche.

**De la greueure de la polcerne/ & de  
la cure.** Chap. xxxv.



**L**aduēt aucunes fors q̄ le piz  
du cheual est greue de sūg sur  
persu ou de labour ou d'auāt  
satz/ & tant q̄ le cheual semble  
estre empeschē par deuāt en sō alleure. La  
cure. Lon saignera suffisāmēt de la veine  
acoustumer de chāne part du piz : & puis lō  
luy mettra cpons dessoubz le piz dōt il sera  
esmeu cōme il est dit au chapitre du verme  
& ne les otera lon iusq̄s a quinze iours.

**De la maladie appellee zardre/et de  
la cure.** Chap. xxxvi.




**O**mbiz q̄l ait este dit par auāt  
dune maladie appellee zardre  
q̄lle tiēne naturellemt au che  
ual : toutes fors luy aduēt elle  
aucunes fors par accident quād il est greue  
desmesurement par trop fort cheuaucher  
par la seblesse & tendreur du cheual / mais  
cey aduēt plus tost en cheual trop gras &  
trop charnu quād soubdainemēt on le tra  
uaille de cheuaucher : pour ce q̄ les hume's  
supflues en sōt dissoultes & descēdēt aux  
cuisses si leur tiēt ceste zardre es laretz cō  
me dessus est dit. La cure. Quāt le cheual  
a enfleure au laret en maniere de noy ou  
plus grāde ou de hors ou de bēs on le cuit  
tāroft au long ou au trauers au lieu enfle.  
Et quād ces zardres serōt cuites lon met  
tra flēs de beuf chault avec huile chaulte  
dessus la cūture vne fois & nom plus : et  
puis on liera les piedz tant deuāt comme



derriere en telle maniere q'il ne puisse touchier de la bouche les culctures ne de quelz conque piez froter ne soyescorcher a autre chose dure: car il se demengera grandement pour la culcture / & doubzra morbz le lieu culct. Et sera lon cecy diligement de culcture iusqs a onze iours. Et quand le cuir sera osteet desseure des lignes des culctures la q'lle chose adulent en neuf ou en dix iours lon menera le cheual en leque froide trefcortat du souverain maty iusqs a my tierce affin q' celle eau touche & surmonte les culctures desflabiles. Et quand il sera hors de leue on mettra sur les lignes de la culcture de la poulx de terre ble de liee ou cendre de feuchier. Et ainsi fera lon au soir: car on se mettra en leue des l'heure d'espres iusqs au soir: & puis y mettra lon de la poulx come dit est: & sera ce continue tous les iours iusques quil soit consolide: car leue legere et froide desseche les humeurs et restraint la rongne. Et deuez scauoir q'en toute culcture lon doit garder le cheual tellement q'il ne se puisse morbz la culcture ne froter ailleurs: car il se demangeu tant quil se morbzole iusques dedens les os et les nerfs.

**De lespauat / & de la cure.**

**Chapitre. cxxviiij.**

 Este maladie vient dedens au costé du taret & ung peu dessus. Elle fait enfleure en costé la veine q'on appelle fontenelle & trait humeurs continuellement par icelle veine dont le cheual se deult bien grandement quand il est travaille: & est ceste maladie appellée espauat / & adulent tout ainsi come zardre. La cure. Lon le saignera de ladite veine tant q' par soy le sang sarresie: & puis celle boce de lespauat sera cuite au long & au trauers par lignes convenables: & sera on come il est dit au chapitre de zardre.

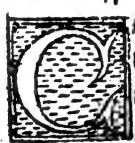
**De la courue ou de la courbe / & de la cure.**

**Chap. cxxviiij.**



Este maladie vient soubs le chef du taret au p'gras nerf de derriere: & fait enfleures par la longueur du nerf: & la cōtinuelle ment en indignatio & le blece: & pource q' ce nerf soufflent ainsi come tout le corps du cheual il est cōtrainct de cloer. Ceste maladie adulent quand le cheual est trop leue & mal sagement cheuauche: ou trop grandement charge: car pour la tendre de son rage le nerf sup tourne. La cure. Quand les bict nerf se cōmence du chef du taret estane auant empres les piez en la derriere partie de la cuisse se on voit q' la courue enfle & en grossisse on cutra tātost la grosseur au lōg & au trauers en descēdant come dessus est dit: & en oblique sicome le poil descēd auant affin q' les culctures en soient mieus couuertes quilz ne seroient se ilz estoient sates au trauers & bleceioient plus le cheual au trauers pour le peril daucuns nerfs.

**De lespinnelle / & de la cure.**



Este maladie vient soubs le taret en la toincture de los aucuns nerfs des deux costez aucuns nerfs de lung: & fait ung furor a la grandeur d'une noy de coultre et grieve la toincture tant que il fault q' souuent le cheual cloche & vient d'autelle cause come la courue. La cure. Lon cutra ces espinnelles comme dessus est dit.

**De furors / & de la cure.**

**Chap. xl.**



Adulent es cuisses du cheual plusieurs et diuers furors: ou quand il est mors ou feru au pied ou q'il frappe aucune chose dure de la cuisse: & ces choses ne nuisent pas tāt come elle sont laides. Et adulent es autres parties du corps come es cuisses. La cure. Tous furors viennent d'une calosité

**A tiiij**



de chair dūg heurt ou dūg comp. Quant  
lon apperceura venir lon raira celle calos-  
te / q pzebra lon alupne / partatue / q brache  
bzine seulement les fueilles rēdes / q les  
brotera lon ensēble avec viel oingt de porc  
q les cuira lon / q les pl<sup>7</sup> chauldes q le che-  
ual pourra endurer / q les mettra sō dessus  
lires. Ce remede est bō a toutes enflures  
des cuisses q vienēt dauū coup. A ceste ca-  
losite oster du tout racines de guinauues  
et racines de lys q de rapse barbu bropera  
avec viel oingt de porc cuit / et mis sur  
vne piece de toille en maniere de plaste re-  
nouueller souuēt hault grandement. A ce  
hault oignon rosty brope avec vers de ter-  
re / q butle / q cuit / q puis mis chauld chascū  
tour vne fois. Si la calosite est dure on la  
raira pmiereuēt / q la poindra lon menue-  
ment dune sacete sōs saire saigner : q puis  
lon pzebra sel et grauelle de vin autāt dūg  
cōme dautre : q en fera lon poulbre deslee / et  
en mettra lon sur la calosite / q la liera lon  
estroit / q laissera lon aisi par trois ou qua-  
tre iours / q puis on le desliera q oingdra sō  
le lieu d beurre frais ou dautre gresse. A ce  
hault dūg œuf cuit tant q soit dur q net-  
toye / q mis chauld sur la calosite raize q lie  
iūs a trois iours / q puis lon le renouuel-  
lera plusieurs fois se il semble bon. Aussi  
hault a ce fiēte de chieure avec farine dore  
ge / et crope bien brope en force dūg atgre / et  
mis sur le mal en maniere de emplastre. Et  
si la calosite ne descroist aincois se retour-  
ne en suros on y remediera par cōuenables  
cūctures comme dit est.

**C**De attincture ou nerueure / et de la  
cure. Chap. xij.

**L**a maladie vient au cheual en  
la cuisse de deuāt enfiāt q indū-  
gnāt le nerf en le faisāt clocher  
q luy vienēt aucunes fois quand il  
vult ou quād il va q le pied de derriere fra-


pe le nerf de la cuisse de deuāt. Et est appel-  
lee attincture. La cure. Quāt ledit nerf se  
enflē on le saignera tātost de la veine acou-  
stumer q est dūg peu dessus le genoul en la  
partie de dedens la tātē. Et puis luy fera  
ce remolletis q vault cōtre l'indignatiō des  
nerfs q enflures. Prenez sunēgre / semē-  
ce de lry / squille / turbentine / racine de gu-  
maue autāt dūg cōe dautre / q bropera lon  
q meslera lon tout avec oingt / q le bouldra  
lon en le mouuāt souuēt. Et quand tout ce  
sera biē cuit on le mettra biē chauld sur le  
nerf blecē tout au long / q le liera lon dūg  
large drapau / q le renouuellerā lon deux  
fois le tour. A ce hault aussi oignō cuit en  
la braise ou rosty mis avec vers terrestrēs  
et lymacons et beurre tout ce bien cuit et  
mesle ensemble iūsques a lespeisseur en le  
mouuāt tresbiē en forme doignemēt. Et ce  
fait on raira le poil / q en oingdra lon les  
nerfs tout au lōg trois fois le tour. Mais  
si l'attraction de la cuisse est bleille on le sa-  
ignera de la veine acoustumer qui est entre  
la toicture q le pied au costē de dedēs / q puis  
face lon les medecines dessusdictes. Et si  
icelles medecines ny valent lors len raira  
tout entour le nerf blecē : q fera lon dūg res-  
traintif d poulbre rouge / q de aubry doens  
q de farine cōe il est dit q enseigne au cha-  
pitre de masferu : q euuopera lon la cuisse  
malade de chanure ou lū avec le restrain-  
tif : q y sera iūs a neuf iours. Et aps on  
offera doulcemēt ce restraintif de la cuisse /  
q oingdra sō le nerf dautre oingture : q si ces  
choses ne pūssēt il sera cōforte par cūte.

**C**De la maladie de scozillate / et de  
la cure. Chap. xliij.

**L**abusēt aucūes fois q la toins-  
cure de la cuisse epres le pied  
est blecē du coup que le cheual  
saiet a aucūe chose dure ou de  
chaper en alāt ou q le pied s'assiet mal d'oit

sur terre: & est ceste maladie appelée scortil-  
late. La cure. On fera bouet de bœuf de fro-  
ment de foie d'un aigre & de suif de mouton  
bien meslé ensemble: & fera l'on tous bouillir  
lusques à tant qu'il sera espes en remuant tresbien  
& le mettra l'on sur le lieu blecé le plus chault  
que le cheval le pourra endurer: & sera bien  
lié d'une piece de toille/ & renouvellee chas-  
cun tout deux fois ou plus. Si la toincture  
est enflée à indignation de nerfz l'on fera em-  
plastre de semugrec/de semence de lin/ et de  
squille cœ d'it est au chapitre deuant. Mais  
se pour l'ocasion de la scortillature los est ter-  
müe de son lieu on leuera le pied du cheval  
par compaignons: & le pied blecé clochant l'ie-  
ra l'on à la queue du cheval: & puis on le me-  
nera à la main en lieu mortuier: car par  
la necessite de l'oppression de la toincture  
sera terre celui os desloint se remettra en  
son lieu ou il doit estre: mais on y doit au-  
rement le remollitif que l'on dit. Il aduient  
aucunefois qu'un os se desloint tellement  
de l'autre que on ne le peut retindre à son  
lieu: ou c'est à trop grand peine/ tant que la  
toincture en est fort enflée d'une enflure  
moult dure: laquelle il cōuient curer. Et doit  
on scauoir que de toutes les cures dessusdi-  
ctes la cure est le dernier remede.

De la bleçure despine ou d'aucun  
bois/ & de la cure. Chap. xliij.

 D'unefois aduient qu'un espine  
ou autre bois estre en la toincture  
du pied ou du genoul ou au-  
cune partie de la cuisse/ & demeu-  
re dedens la chair si que la playe ou toute la  
cuisse s'en enflé: et par especial si touche le  
nerf: et cōuient que le cheval cloche. La cu-  
re. On raira sur la playe et entour/ & me-  
tra l'on trois testes de saizardes d'un peu  
broyees dessus la playe: & la liera l'on d'une  
piece de drapau. A ce valent racines de ro-  
siers/ & racines de d'ipia broyees et mises

dessus. A ce aussi valent lymacons broyez  
avec beurre cuitz & mis dessus. Lesquelles cho-  
ses tirent merueilleusement bois ou espine  
hors de la chair. Et deuoit scauoir qu'à tou-  
tes enflures molles & nouvelles qui par  
aucun coup n'ont pas par nature estes genoul-  
ou aux toinctures ou en aucune autre par-  
tie des cuisses d'autre assez mignon qui se  
fait ainsi. Prenez de partraire/ aluynes/  
branche d'asine les tendons/ & les broyez et  
meslez tresbien avec bien oingt puis les fai-  
ctes tresbien bouillir en les remuant/ & quand  
ils seront tresbien cuitz les mettez & liez le  
plus chault qu'il le cheval le pourra souffrir  
sur le lieu blecé.

Des galles/ & de la cure. Cha. xliij.



Aduient aucunefois galles  
au cheval sur les toinctures  
par nature/ aucunefois par ac-  
cider pour la fumosité du fies  
de l'estable & aux cuisses moult d'os dont les  
humeurs se dissoluent: & aucunefois elles  
viennent au cheval de trop cheuaucher. La  
cure. Aucuns veulent guerir galles en tre-  
chant d'une lancete le cuir/ & lors les galles  
en yssent/ & y mettent du reagal dedens: & ce  
est mal fait pour ce qu'il le lieu est trop nerueux  
& pour ce la douleur en vient si grand que hu-  
meurs s'assemblent: & pour ce il faut mieulx  
que on mette le cheval au sol et au man-  
en eue fort courant tres froide l'usques aux  
genoulx/ & que il soit tant qu'il les galles se ap-  
petissent pour la froideur de leue: & puis  
on fera es toinctures du cheval au long et  
en oblique ce qui est dit dessus.

Des grappes/ & de la cure. Cha. xlv.



D'unefois il vient grappes aux  
toinctures des cuisses & rōpēt  
entour les pieds en la pite de  
derriere & trenchēt le cuir/ & la  
chair au trauers/ & aucunefois au lōg/ & ge-  
nt souuent pour l'ure par les trēches ainsi

come edre & tozmetēt moult le cheual pour  
lardeur: & ce leur blet de la superfluite des  
mauuaies humeurs de scēdās es cuisses.  
**La cure.** Lon osterā le poil du cheual par  
telle maniere. Lon prendra de chaulx blue  
trois ptes / & la quarte dorplmēt / & mettra  
lon en eue chaulde / & meslera lō tresbīt / et  
cuira lon tout ensēble tāt q̄ q̄ y mettra vne  
plume elle se plumera tātost / & lors lauera  
lon la maladie de celle eue tāt chaulde cō  
me le cheual la pourra souffrir / & y mettra  
lon celle medictne en loīgnāt : & puis assez  
tost aps cōe p l'espace dune heure on laura  
la place des grappes de eue chaulde affin q̄  
le poil chee: & apres on lauera le lieu de des  
corcton de mauues & de bzay / & lera lō les  
mauues & le bzay sur les grappes / & la on  
le laissera du matin iusq̄ au soir / et puis  
lon fera vng oīgnement de cre & de suif de  
moutō & de poip raisine autāt dung cōme  
dautre / et bōulōza lon tout ensemble en le  
bien mouuāt / & en oīngōza lon les grappes  
deux fois le iour a vne plume de geline / et  
Bsera lon de cest oīgnement iusq̄ a tāt q̄ les  
fendaces serōt p̄solidees & se gardera tous  
iours de toutes ordures & draue. Et quā  
elles seront consolidēes on les lyera / et luy  
trenchera lon la maistrēse betne de hault  
de la cuisse par debens cōe lay dīc au cha  
pitre de les pautin. Et quand il aura assez  
saigne lō cuira les grappes / & puis on les  
guerra cōme lay dīc dessus: mais toutes  
fois la maladie des grappes est a grā  
pet ne bien par faitement guetie.

**Des creuaces / & de la cure.** Cha. p̄lōj.



Emblablement adūtēt vne mala  
die aux cheualx entre la toīn  
cture de la cuisse & lōgle q̄ tōpent  
le cuir et la chair en maniere de  
rongne & aucunes fois getēt pourriture &  
pour lardeur font souuēt grand douleur au  
cheual / & ce adutēt souuēt de la fūmōst

te de lestāble au cheual q̄ a les cuisses moll  
les. **La cure.** On le guerira cōme lay dīc  
au chapitre de deuāt fors tāt q̄ la maistrēse  
se betne ne sera point blece / & q̄ lon ne cuira  
point les creuaces. Mais se il adīoupte a  
psent q̄ quā le poil sera ostē lō Bsera de cest  
oīgnement q̄ on fera ainsi. Lon prendra de la  
sūpe de la cheminee / de berberamo / & dor  
pin / & autant de miel cler cōe de toutes tres  
les choses / & broyera lon tout ensemble / et  
le cuira lō iusq̄ a les p̄seur en le remuāt /  
& meslera lon avec vng petit de chaulx / et  
en fera lon oīgnement / & loīngōza lon deux  
fois le iour sur les creuaces par auāt bien  
lauees de vin blāc tiebe en les gardāt tous  
iours de ordures cōme il est dīc. Cest oīgne  
ment cōsolide meturilleusement / & restitue  
les creuaces. A ce hault aussi froter sou  
uent les creuaces dōzine denfant / & froter  
bīt fort. A ce hault aussi le tenir lōguement  
en eue de mer. Il y a vne autre maniere de  
creuaces longues & grādes du trauers au  
boulet entre la chair blue & lōgle q̄ est pire  
q̄ les autres / & ḡle sue moult au cheual / &  
q̄ nest guetie dōīgnement ne dautre medict  
ne: fors q̄ de culctures. Et pource on cuira  
icelles creuaces en leurs epermettes a vng  
fer rōd / & la cuira lon en la tēte tout entie  
rement: car par le benefice du feu icelles  
creuaces peūēt bien estre appetissers et ne  
peuent croistre.

**De chancre & de la cure.** Cha. p̄lōij.



Chancre est entour les toīnctu  
res des cuisses ep̄es les p̄lōz  
& aucunes fois es autres par  
ties des cuisses ou du corps &  
bīt dāucune playe q̄ sera fatc par auāt et  
apres oubliēe par negligēce quā le cheual  
a aucune playe en ladīcte toīncture / et on le  
cheuauche par ordures ou eues. **La cure.**  
On le guerist par telle maniere en q̄lconq̄  
part du corps q̄ il soit. Lā p̄rēt du ius dāf

soffilles en grāb quāctre / & le bat on & meule  
 avec deux parties de chaulx bleue / & la tier  
 ce partie doyrinēt bien delle broye : & puis  
 on le met en vng pot de terre bien estoupe &  
 fumee ne air nē puisse yssir : & le fait on tāt  
 bouillir & cuire & tout vīene en poulbre & de  
 ceste poulbre on met au mal pour le mortifi  
 fier / & quāb il est mortifié lō guerist le mal  
 avec aubīn dorufz & autres choses cōme il  
 est dit dessus. Toutefois on doit tousiōs  
 laver le mal du chācre de vīn aigre. Et scet  
 lon quāb le chācre est mortifié si la playe  
 sensle tout entour. A ce vaulx fiēre dhōme  
 mise en poulbre & mis avec grauelle de vīn  
 arse en pareille mesure / & aussi grauelle de  
 vīn arse avec sel menu biē meslez. Il est vng  
 autre remede & meilleur po<sup>r</sup> mortifier chā  
 cre. Ait biē broye avec poture & pitre & vng  
 pen de vīet oingt de porc lon mettra ce en  
 la playe du chācre / & le ltera lon trespren  
 estroit / & le changera lon deux fois le tour  
 iusques a tant q<sup>e</sup> le chācre soit mortifié / &  
 puis on le guertā cōme il est dit. Et sont  
 ces medīcines deuāt dictes bōnes en lieu  
 netueux & en artēres empeschées / cest adū  
 te es cōbuitz des parties spirituelles : car  
 en tel lieu lon ne doit poit vser de cūctū  
 res : mais on ne doit poit doubter de faire  
 cūcture en lieu charnu : aincois telles  
 cūctures sont meilleures cures et plus le  
 geres.

**Des fistules / & de la cure.** Cha. p<sup>o</sup>ltij.



La playe du chācre ou le chā  
 cre mesme nest guery / mais  
 senuitellist il se cōuertist en fi  
 stules q<sup>e</sup> est pl<sup>o</sup> forte a guerir /  
 mais toutesfoi on la gnerist aucunesfoi  
 a poulbre daffoilles en y meslāt autāt de  
 chaulx bleue & doyrin biē poulbrez pour le  
 faire pl<sup>o</sup> fort / & le meslera lō avec ius dail  
 & dōgnōs & de yebles en pareille mesure / et  
 les boudra lō en cler miel & en vīn aigre / &

le remuera lon iusq<sup>s</sup> a tāt q<sup>e</sup> sera oigne  
 ment / & de ce lon mettra en la fistule deux  
 fois le tour : toutesfoi par auāt biē lauee  
 de vīn aigre. A ce mesme on prendra oyrin  
 verderain chaulx bleue en pots egal & attras  
 ment & pitre avec miel et vīn aigre / et le  
 cutra lō aucunesfoi en le mouuāt tousiōs  
 et cōe magdaleōs lō mettra tous les iours  
 deux fois en la fistule iusques a tāt quelle  
 sera mortifiée : toutesfoi q<sup>e</sup> tousiours soit  
 lauee par auāt de vīn aigre. Il en y a vng  
 autre plus violant q<sup>e</sup> tous ceulx icy. Reas  
 gal bien poulbre et trespren broye & remue  
 avec saltue de hōme mis par mesure de dēz  
 la fistule : & doit on quand elle se mortifia  
 pour ce q<sup>e</sup> elle enfle & rougist : & quāb elle sera  
 mortifiée la playe sera guerie cōe il est dit  
 des autres playes. Et si la fistule est en  
 lieu charnu lon sera tout entetement cō  
 me il est dit en la cure du chācre.

**De la maladie qui est appelée  
 palpton.** Chap. xliij.

De autre maladie est que lon appelle  
 palpton q<sup>e</sup> vīet proprement es bules  
 des ongles q<sup>e</sup> empesche le cheual a aller  
 cōme fait l'insufion : et vīent aucunesfoi  
 en vng pied au cōe fois en plusieurs ou en  
 tous qui ne le guerist hastiement : & si fait  
 aucunesfoi venir rancle / & rongne en la  
 langue du cheual / & ce adūtent legerement  
 de mauuaises humes descēdantes au lieu :  
 et souuēt procede de la fumosite de lestāble  
 quand les piedz ne sont pas secz & nettoyez  
 des ordures quāb il y entre. La cure. Pres  
 miterement lon doit appareiller les ongles  
 du cheual malade iusq<sup>s</sup> a ce q<sup>e</sup> il serōt bien  
 dellez / & ap<sup>s</sup> on les cutra a vng instrumēt  
 de fer au boulet du pied pres au vīf de l'ong  
 gle / & ainssi cōme se il estoit presque aneāt  
 affin q<sup>e</sup> iceluy boulet se puisse euaporer de  
 toutes pars / & ap<sup>s</sup> le cheual sera saigne de  
 chascune pars du boulet affin que les hu



meurs qui se estoient conuerties se pussent  
vulser ou q il soit perce d'ung ser poinctu  
tout oultre des deux costez/ & q on le garde  
tousiours deau & dozdure. Et aussi ne le  
doit on poit trauailler/ & puis on fera vng  
brouet de bran & de vin aigre/ & le boudra  
lon ensable en le mouuant ptnuellement/ &  
le straira lo tât chauld q le cheual le pour-  
ra souffrir sur vne piece de toille bte blanc-  
che/ & le mettra lon sur le pied blece du che-  
ual/ & le chagera lon deux fois le iour/ & le  
gardera lon q il ne mängeusse poit dherbe &  
aussi de toutes autres choses bien peu tuf-  
ques a tant q sera guery: car les herbes et  
les autres choses trayent les humeurs.

¶ De la furtne/ & de la cure. Chap. l.



¶ Il y a vne autre maniere de  
maladie q lon appelle furtne:  
q est entre la toxture du pied  
et le pied sur la courone pres  
de leplastre q vlt de aucun coup dune cho-  
se dure/ & a loccasion daucuns laz mis au  
pied mal apoint: q si on ne le guerist tãost  
elle se tourne en furos qui deuent trespur  
quãd il se enutellist/ & aucune fois se fies  
generalement sur la courone du pied. La cu-  
re. Soit vtrille ou nouuelle on sup aidera  
cõte lay dit des furos: ceste maladie empe-  
che grãdemẽt le cheual a aller pource q le  
lieu ou elle se fiert est plein de ners & de bel-  
nrs entrelassees tout entour.

¶ Des maladies des piedz & des on-  
gles. Et premierement de la maladie  
de syte. Chap. l.

¶ Pres la maladie des bleceures des  
membres du cheual & des cuisses. Je  
diray des ongles & des piedz: & pre-  
mierement de syte q est faite en longle du  
pied iusqs au tupa de dedẽs trẽchant par  
le milieu & aucũessfois il cõmẽce des la cou-  
rone du pied/ & rẽd par le long d'auant iusqs  
a lextremite de longle ou du pied/ & gette au

cunessfois sang vis par la trẽche & la fente:  
& si aduẽt aussi aucũessfois po la rẽbẽnt  
du cheual leue quãd il se blece a ferte ou a  
heurter a aucune chose dure ou tupa q est  
rẽbẽt cloche le cheual quãd on le cheuaus  
che souueut. La cure. Lon tra la racine de  
la syte vers le tupa en coste la courone du  
pied dedẽs le vis & le mort de longle et sera  
trẽche p dessus iusqs a tãt q l cõmẽce a sat-  
gner: & puis on pẽdra vng serpet & gettera  
lon la teste & la queue/ & trẽchera lo le corps  
en menues pieces/ & les cutra lo avec hũt  
le cõmane en aucun batteau tãt q la chat-  
te du serpent soit fondue en hũt & deffente  
des os/ & de ce lo sera oignemẽt/ & oingdra  
lon deux fois le iour les racines de la syte/  
cest adẽt oignemẽt bien chault iusqs a tãt  
q la syte soit amortie & longle soit ramenee  
a son bon estat/ & q soit garde deau & doz-  
dure & aussi de manger herbes.

¶ De la maladie appelee supposte/  
et de la cure. Chap. li.



¶ Supposte est vne maladie entre  
la chatr vne & longle/ & faite  
rompture de chatr illec/ & selle  
seuueillist elle se tourne en chã-  
cre/ & aduẽt q vng pied de cheual est int-  
sur l'autre pied. La cure. Si tost comme on  
voit playes pour celle occasion lon trẽche-  
ra a la roesne tãt de longle entour la playe  
que longle ne touchera ne pẽdra point la  
chatr vne/ car si le straignoit la playe ne se  
pourroit cõsolider: & quãd on aura trenche  
longle tout autour/ et saue la playe de vin  
chauld ou vin aigre on guerira & cõsolidẽ-  
ra la playe cõme lay dit par deuant/ & q elle  
soit tousiours gardee dozdure & deau tous-  
cher iusqs a tãt q elle sera cõsolidẽe: & si par  
aucune negligẽce elle tourne en chancre on  
la guerist cõme lay dit au chapitre de chã-  
cre. Et si elle se tourne en fistule on le guer-  
ira comme lay dit de la fistule.



**D**e la spamecture aultrement spon-  
tacture des ongles. Chap. liij.



**L**aduit aucunes fois q' linfu-  
sio du cheval q' nest pas enco-  
res guerie des Pieds aux ptez des  
soubz les ongles. La cure. Se  
elle est fresche on luy secourra ainsi. Le  
extremite de longle de la partie de deuât sera  
couue tout au fôs a vne roesne petite iusq's  
a tant q' la maistrisse vetne qui tend la soit  
rôpue de la roesne/ & le sang en ysse presque  
a la feblesse du cheval: & se il semble bon on  
fera ainsi es autres ptez clochans: & aps  
la saigner on emplira la playe de sel menu  
et puis on mettra la dessus vne estoupe  
mollie en vin aigre/ & puis on le liera d'ung  
drapeau sans offer iusq's au second tour/ et  
puis on guettra la playe de poulbre de gal-  
les ou de mirre/ & lentsique en le lauuant de  
vin aigre deux fois le tour/ & puis y mettra  
son de celle poulbre: & fault quil soit garde  
d'ordure & deau iusq's a la guetison.

**D**e la desoleure des ongles/ & de  
leur cure. Chap. liiij.



**L**es hume's vend's aux piedz  
du cheval pour l'ocasion de len-  
fonture dessusdicts venant aux  
ongles sont enueletitz par des-  
fault de garde & de cure il couent dessoller  
les piedz clochans affin q' les humeurs la  
encloses & le sang en yssent. La cure. Si trê-  
che lon donq's la sole dessous longle en  
tout lextremite de longle a vne roesne/ et  
puis on le extirpera a force par dehors/ et  
mettra l' en la playe vne estoupe bte mollie  
en aubin doeu/ & sera le pied tresbte lie  
tout entour de draperuy & laisse iusq's a le-  
demain: & puis on lauera bien de fort vin  
aigre chaud la playe/ & remplira son de sel  
menu & de grauelle de vin poulbre & bte  
mesler: & mettra son dessus vne estoupe mollie  
en vin aigre/ & le liera son d'ung drapeau

& le laissera son iusq's au tiers tour: & puis  
on le lauera deux fois le tour & mettra son  
dessus de la poulbre de galles ou de mirre &  
lentsique q' cōsolidet la chair & restreignet  
les hume's & q' tousiours p' auant la playe  
soit laue de vin aigre & sera son ceste cure  
iusq's a tāt q' la chair soit cōsolidée en le gar-  
dāt tousiours deau & d'ordure. Vng autre  
oigement y a pour y mettre ops q' lon aura  
mis le sel & la grauelle de vin q' cōsolidet la  
chair & defendet les hume's a venir. Lon  
prendra poulbre de mastice/ & de poix grece  
& vng peu de sang de dragon & meslera son  
tout avec cyre fondue nouvelle & curāt de  
suis de mouton/ & beuldra l' tout ensēble / &  
en fera l' oigement/ & en btera l' en le met-  
tant vng peu chaud. Et sōt plusieurs ma-  
ladies ou il fault dessoller les ongles du  
cheval: & est bon ceste cure a to' po' amol-  
fir les ongles des cheuals paistz q' soient  
meulx preparez. Lon prendra mauue par-  
toire bran & suis/ & bouillra son tout ensēble  
en le mouuant cōtinuellement/ et oingdra son  
de cest oigement les ongles des cheuals  
et les ltera son de drapeau.

**D**e la mutation des ongles. Cha. lvi.



**L**aduit aucunes fois aduent q' pour la  
paresse du mareschal les hu-  
me's descēdus aux piedz du  
cheval sōt encloses la dessus/ &  
tāt y demeure q' longle se decouure par des-  
sous du ruyau & quier d'ore de sen yssit. Il  
aduit aussi aucunes fois q' soubdainement  
longle se decouure / & chiet po' la fureur de  
plusieurs humeurs qui sont descēdus a  
longle: & aucunes fois longle se d'uit se petre  
a petre du ruyau/ & en naist vng nouvel sui-  
uāt longle se decouure po' peu de hume's.  
La cure. On leur secourra aist: l' trêche tāt  
roist de la roesne le bte ongle tout entour  
ou il se d'oint on nouuel si que le bte ongle  
dur n'apeche point le nouueu ne le bte

tant soit peu: & puis lon prendra deux parties de suif de mouton/ & la tierce de cire/ et bouldra lon tout ensemble en le remuant & y adioustant vng peu d'huile/ & en fera l'ongnement/ & en oindra l'ongle/ mais quil soit vng peu chaul deux fois le to' l'ongle nouveau. Et notez q' cest oignement vaul a faire renaistre & croistre les ongles & les fault tousiours garder deau & doibure. L'ongle q' est soubdainement deceure du tupa & chet est selo lopinton commune n'curable. Toutes fois l'ongle y peult esprouuer ceste cure. L'ongle p'endra po' grecq' oliba mastice bolame sag de drago. galba en pot egal/ & en fera l'ongle poul dre b' de l'ee auer deux parties de suif de mouton/ & la tierce partie de cire/ & le cuira l'ongle en le mouuant tousiours/ & puis on y mettra vne piece de toile de lin fort/ & la moullera lon ded' / & de ceste toile on fera vng chapeau ou sonlier en maniere de tupa on le tupa sera mis & deux fois le to' l'ongle traita le chapeau & lauera l'ongle le tupa d' cressort v'ng aigre tiebe/ & puis apres on le remettra au chapeau: & doit on b' garder q' le tupa ne touche ou soit blece d'aucune chose dure tant soit peu. Et pource q' lors le cheual ne se peult bien tenir doit on luy fera litiere de l'ongue paille sur quoy il se reposera a son plaisir: & aussi pource q' l'ennuyeroit au cheual de tousiours gesir lon p'endra vne piece de b' forte toile ou on le forcera de c'gles/ & sera tresb' lie au chef a boutz de corde/ & la moullite du corps iusq's aux p'z sera mise sous le cheual/ & puis on l'iera & attache a l'ongle les cordes en hault aux p'liers tellement que le cheual en sera leue & soustenu/ & tellement soit leue q' il touche des p'ez a terre. Et notez q' d' tel art peult on alder au cheual toutes fois que pour empeschement il ne se peult soustener en l'ant.

**De d'ner ses encloures & de leur**



**N**e cheual est aucunes fois encloie si que le tupa n'est encloement blece par ded' / aucunes fois il y a vne encloure q' passe entre le tupa & l'ongle et blece moins le tupa de ded' q' l'autre: aucunes fois y a vne encloure qui ne blece point le tupa en tiens/ mais elle atteint le b' de l'ongle blece. La p'miere est perilleuse au p'ed/ car elle blece le tupa qui est ainsi come le t'ed' d' los fait en maniere d'ongle q' nourrit l'ongle & ti' en soy les racines de l'ongle. La cure. Si le tupa de l'ongle est entierement blece on luy aldera po' dessoler l'ongle/ & se il est vng peu blece on le descouuera a vng instrum' de fer en l'ongle seulement entour la playe/ & aussi tout entour la bleceure on otera de l'ongle & taillera tout hors si q' la bleceure sera atteinte et descouuerte bien apoint. Et quand elle sera descouuerte l'ongle a l'autre l'ongle seulement emp'ra la bleceure/ & t'at q' y ait espace entre la bleceure si q' l'ongle ne touche a la bleceure: & ce fait lon emplira la plate destoupes moullies en au b'ns doeu'z: & puis on guetira la playe a sel menu & fort v'ng aigre & poultre de galle & de mirre ou lentil q' s'icde il est dit au chapitre de deu'at: mais si le clou est passe entre le tupa et l'ongle il y a moins de peril pource que le tupa n'est point blece hors q' de coste: & le guetir on ainsi. L'ongle descouuert l'encloure iusq's au b' p'remierement en t'echant l'ongle. tout au l'ong en esclarcissant entour & vers la playe b' apoint l'ongle taillera l'ongle pres de la bleceure tout entour afin q' il ne se adhere a la playe en q'q' maniere q' ce soit: & quand l'encloure sera descouuerte on lauera la playe de cressort v'ng aigre/ & leplira lon de sel menu & le couuert l'ongle destoupes moullies en v'ng aigre/ & le l'iera lon d'v'ng d'apeau en faisant ainsi deux fois le tout sicomme il est dit dessus. Et la

etie magiere est qui point ne blece le che-  
ual ou le tupa/mats touche le Bis de l'ogle  
& le blece. L'õ sera du tout ainsi cõ il est dit  
en la secõde espee en y adioustant toutesfols  
q̃ l'ẽcloure sera descouuerte biẽ apoint. Le  
dehors de l'ogle sera trenchẽ iusq̃s a la ble-  
ceure du clou si q̃ ny apert riens de l'aidure  
ou autre chose orde q̃ soit retenue dedẽs la  
bleceure en q̃lõq̃ maniere. Et notez q̃ tou-  
tes les autres encloures qui ne touchent  
ou blecent le tupa/ dedẽs peuẽt estre leges-  
remẽt curees. Cõsiderez p̃mierement les  
bleceures & les curees lon ainsi. Prenez suif  
ou cire ou huille ou autre chose vertueuse  
chaulx et sel menu ou pouldre de grauele  
bien broyee & mettez en la plate. Autant y  
dault supe biẽ broyee avec huille: aussi fait  
au bñ doeuif broyee avec bñ aigre & huille.  
Et notez q̃ a toutes encloures & bleceures  
de piedz q̃ viẽnẽt a locastion de clou ou de  
boys ou d'autres choses entrans au Bis de  
l'ogle auant q̃ lon touche l'ogle ou le pied a  
fin q̃ l'õ enquire l'ẽcloure cõ il appartient  
l'õ fera broyer du bñ du suif & des mauues  
et le bouldra lon tout ensemble iusq̃s a la  
spesseur d'õtgnemẽt/ & le mettra l'õ sur ung  
drap & le pi<sup>er</sup> chaulx q̃ lon pourra on le met-  
tra sur le pied blece/ & l'õ l'õ trespẽ du ma-  
tin iusq̃s au soir/ & du soir iusq̃s au matin/  
car ce mĩtigue la doule<sup>r</sup> & attrẽpe les pores  
et cõduitz de l'ogle et amoĩtst pour mieulx  
tailler longle: & aps soit taillẽ longle & soit  
garde tousiours deauue et dardẽre de che-  
uaucher. Il aduẽt aucũessols q̃ par ligno-  
rãce du mĩtre l'ẽcloure nest pas biẽ attain-  
te ne biẽ guerie & tãt q̃l y a pourriture en-  
close dedẽs l'ogle & rõpt la chair pour y estre  
hors par dessus le pied si y viẽt vne playe  
gettẽe pourriture: laquelle playe doit estre  
guerie comme il est dit dessus en ce mesme  
chap. mais toutesfols il fault de rechief en-  
querir l'encloure & bien atteindre iusques

au Bis cõ il est dit des autres encloures.

**D**e la maladie appellee sic & en latin  
appeller ficus/ & de la cure. Chap. lviij.



Il aduẽt aucũessols q̃ le pied  
du cheual est blece soubz l'ogle  
au milieu de la solle de fer ou  
dautre chose dure q̃ ẽtre iusq̃s  
au tupa/ dõt le tupa/ est blece: & de ceste ble-  
ceure quãd l'ogle nest trẽche tout entour cõ  
il doit estre il viẽt du tupa/ vne superfluitẽ  
de chair qui passe la superficie de la solle  
en maniere de figue: et pource est appellee  
sic. La cure. Lon trẽchera p̃mieremẽt de l'õ-  
gle qui est entour la playe tant en parfond  
q̃ il y ait suffisant espace entre la solle du  
pied et du fic: et puis lon trẽchera le fic ius-  
ques a la superficie de la solle/et le sang se-  
ra tant estance par vne esponge marine q̃  
sera lpee sur le pied ou le fic est / affin que  
le bñ fic soit rongẽ. Et apres on guerira &  
curee lon la bleceure sicõme il est. dit des  
autres bleceures. Et en deffault de sponges  
l'õ prẽdra pouldre de asobilles ou autre cho-  
se corrostiue excepte reagal: car il est trop  
biolãt: & doit on garder q̃ on ny face point  
de cicatrice: car on pourroit blecer le tupa/  
pour sa tendreũr tellement que l'õgle se dẽ-  
uiseroit & partiroit de luy.

**D**es genetaulx signes des mala-  
dies des cheuaulx. Chap. lviiij.



Cheual clochãt du pied d' deuant  
se il ne prens la terre fors q̃ de  
la poĩte du pied si seuffre en  
l'ogle. Cheual clochãt se il ne  
ploie les pastures il est blece au p̃toĩctur-  
res. Si le cheual cloche dedẽs/ & en retour-  
nant a destre ou a senestre il est fait plus  
clochant il a douleurs espaules. Si vng  
cheual cloche par derriere en le retournant  
il cloche plus fort il a douleurs hãches.  
Si vng cheual portãt le dos bas vers ter-  
re fait en son yssue men<sup>er</sup> pas & spẽs il est

blece en la poictrine. Si vng cheual cloche par deuant / & quād il repose & met le pied auāt lautre clochant & ne se soustient sur ce pied clochāt il seuffre en la cuiſſe ou en les pauls. Si vng cheual clochāt par derriere / & en sont aller ne ploie point biē la toincture il a mal a la toincture. Si le cheual q̄ a douleurs dedens le corps a cōtinuellemēt froïdes oreilles & narilles / & les yeulx enfoncez & concauez on le iuge demy vif. Si vng cheual qui a antequoz met hors vent froïd p̄ les narilles / & a les yeulx tousiōs plourans il est iugē cōe mort. Cheual q̄ a la maladie de cymotie ou de verme volatif au chef / et met hors par les narilles humeurs cōme eue froïde & grasse a peine en eschapera. Si vng cheual a la maladie de aragolact / & y met hors par derriere ſtice ſt cete & eschauffer q̄ y ne luy demeure. Cēa au ventre / & q̄ la maladie ne cesse point par effuſion il mourra prochainemēt. Si vng cheual q̄ a la maladie de nallles ſoudainement se remet tout a ſuer genetalement / et les membres luy ſaillent & treblēt tous il ne peut par ſeblant eschaper. Si vng cheual a la maladie de froïd / & il a la teſte enſlee & gros yeulx / & la teſte pendāt biē bas / & les boutz des oreilles pēdās & froïdes / et auſſi les narilles il nen eschapera la ſi ce neſt a grāde peine. Si vng cheual q̄ a leſtrā guillon a grand peine met hors ſon esperit au ſon du nez & de la gorge & a la gorge toute enſlee ſort eſt q̄ en eschape

Des mules & muletz. Chap. liij.



I perſone veult auoir mules il doit querir lument de grand corps bel et noble de fermes mēbres & bōs & de plaiſāt ſorme / & doit p̄ſiderer la ſorme q̄ la legerete & deage dētre quatre & dix ans. Les mules & muletz ſōc engēdres d'asne en tūmēt ou de cheual en aſneſſe / & nen eſt nulz mell

leurs q̄ ceulx de laſne en la tūmēt. Laſne dōc a miſſatre pō la tūmēt ſaillir doit eſtre de grāde corps / & gros & ferme en muscules eſtotez & ſozs mēbres noir en couleur murin ou rouge. Et celui q̄ porte diuerſes couleurs oreilles ou es paupieres il muera pluſte's ſots la couleur de ſa ſignee. On ne le doit poit p̄ēdre p̄ ſcune q̄ de trois ans ne p̄ ſteulz de dix / mais entre deup. Si vng asne eſt enuie d'aucūe tūmēt q̄ on luy mōſtre on luy mōſtrera vne aſneſſe luſq̄s a cāt q̄ a dōcur le ſur mōtera / & ſozs quād il ſerā ſort eſchauffe il naura pas en deſpit la tūmēt / car nature le ſurmontera. On congnoiſt leage du mulet ainſi cōme leage du cheual. Si ilz naiſcēt & demeurent en mōtagnes ilz aurōt tresdurs ōgles / & ſi ilz naiſcēt en ſteup de paludz ou en ſteup hutleup ilz aurāt molz ōgles. Et pōce ſe ilz naiſcent en telz ſteup on les doit ſeparer de la mēte / & mettre paſſir en mōtagnes ſortes & aſpres pō endurir leurs ōgles / & pour acouſtumer la durte ilz demeurent au vētre de le's meres douze moys ai / & cōe les cheuaulx / & les gneriſt on cōme les cheuaulx.

Des aſnes.

Chap. liij.

Qui veult auoir bōs aſnes il doit p̄ſiderer mēt regarder q̄ laſne & laſneſſe ſotēt de bōeage & fermes de tous leurs mēbres / & de grāde & puiſſant corps / & de bō ſemēte / & de lieu dōt les tresbōs ſeuēt venir. Il en eſt de deup maniere. L'une ſauuage / & ceſte eſt en Aſie / et Lycaonie ou il en y a grand bergerie. Et les autres ſont p̄luez cōme moult en y a en Lombardies & Italie. Pour ſaillir le ſauuage quād il eſt ap̄riuoſe eſt le meſſeur / car il eſt legierement ap̄riuoſe. Le maſle & la femelle q̄ naiſcēt ſemētables a leurs peres / et a leurs meres ſōc bōns / & les doit on eſlire. On les nourriſt de ſeuete et de vran dorze. On les couple pour ſaillir enſēble auant my Juing / aſſen



qu'ilz fassent leur fruit en tel tēps lan en-  
suiuant: cest assauoir a douze moys: & lors  
on doit soulager les pēings de labour ou  
autrement le fruit en bailleroit pis. On  
ne doit point soulager les masses de labour  
pource q̄ pour repos ilz en sont plus pare-  
sieux. On les doit paistre presq̄ aisi cōme  
cheuault. Quant les poulains sont nez on  
ne les doit point oster de la mere auāt ung  
an: & lan d'apres on les souffrira avec elles  
la nuyt: & est bon de les l'yer de legers che-  
uestres ou d'autres doulces choses. Et au-  
tiers an on les apriuoifera/ & les daira lon  
a telles oeuvres cōme on bouldra q̄lz ser-  
uent: car aucuns ne les veulent auoir que  
po<sup>r</sup> porter fardeaulx & charges/ les autres  
pour traire/ les autres po<sup>r</sup> porter gēs: & les  
autres pour atter terres legeres. Aucunes  
malables leur viēnt cōe aux cheuaultx/ &  
aussi on les en guerist cōme cheuault.

Des beufz/ tureaulx et vaches.

Chapitre. lxxj.



On trouue quatre eages en les-  
pece d'houerte. Le p̄mier eage  
est de beault. Le secōd des ge-  
nices. Le tiers des beufz. Et  
le quart des veltz beufz. Qui veult acher-  
ter bouerie & grāche de beufz doit cōsiderer  
qut ce solēt vaches bōnes a porter fruit: &  
deage arōp̄ nō pas imparfait/ & biē cōpo-  
sées de corps: & tellement q̄ tous les mēbres  
solēt gros & sentrespōdēt de haulte forme  
de lōg corps/ de large vêtre et lōg/ de large  
frōt/ les peulx noirs & grās/ belles cornes/  
& p̄ espāl noires/ les oreilles velues/ grās  
māgoetes/ ouuertes narilles/ la teste vers  
le col grasse & lōgue/ larges espauls/ cui-  
ses courtes & noires/ lōgue queue iusq̄ au  
tallon a cheuault crespes au bout/ droitz  
genoulx/ courts ongles & pareilz/ et le cuir  
doulx au taff & nō pas aspre ne dur/ mais  
biē gros par especial noir/ & ap̄s rouge/ et

apres bayart/ & ap̄s blanc: car cestuy cy est  
tresmol/ et le p̄mier tresdur/ & les autres  
sōt moys deage de trois ans: car de trois  
ans iusques a dix le fruit est le meilleur.  
On cōgnoist les bons tureaulx a ces  
signes. Que ilz solēt hault & de biē grās  
& beault mēbres & de moyē eage: & mieulx  
bault q̄l solēt ieune que il declinast a velt-  
lesse/ de face tozue/ petites cornes/ grosse et  
lourde teste/ ventre soubz estroit/ & q̄ ceulx  
q̄ en viēnt respondēt a la face de leurs  
parēs. Et doit on scautir de q̄lles contrers  
ilz sont: car il y a regard pource qu'ilz viē-  
nent meilleurs d'une cōtree que d'autre/ cō-  
me on voit par experience.

Cōme lon doit tenir tureault et  
vaches.

Chap. lxxij.

On doit appareiller a ces bestes  
en yuer lieux pleins deauues/ ou  
l'emps eauues: & en este mōtagnes  
froides & obscures/ par especial pource q̄lz  
se saoulēt mieulx de ieunes boutz/ d'arbres  
& d'arbustes/ & de l'herbe q̄ y naist être eulx:  
cōbiē q̄ les porcs & la porture encont fleurs  
ues pour le lieu plaisant y paissent. Tous-  
teffois les portures doiuent estre aybées de  
raue ung peu plus tiebe: car ainsi cōme dit  
Paladius on les trouuera p̄ p̄uiffitables  
ou leauue de la pluie fait aucuns marecz  
tiebes. Les estables leur solēt bōnes q̄ solēt  
de pierres de sablon ou de terre glatreuse  
pauues en pendāt & declināt aucunement:  
affin q̄ l'humour se vuidē vers la partie op-  
posite du mydi pour les fozs vêtz dōr biē  
la glace ausquelz on doit resister par aucun  
empeschemēt. Et les doit on garder q̄lz ne  
solent seuz d'aucune angōisse ou de froid.  
Et pource q̄ mouches & petites bestes leur  
font souuēt moleste soubz la queue on les  
doit encloire de hayes & de murs. On leur  
doit mettre du furrez des suelles soubz  
eulx/ affin q̄lz se reposent mieulx. On les

¶



doit mener a leau deuy fois le iour en este  
 & vne fois en puer quād elles pmerēt a beel-  
 ler/cōe il aduēt au moys d'auril. Lon gar-  
 bera empes leurs estables les pastures  
 entieres lesq̄lles elles pourrōt goustier au  
 retourner affin quelles pussent suffire au  
 trauages du labeur & du lait: car elles sont  
 ennuyees pour le travail de beeller: & doit  
 on bien garder q̄ le lieu ou on les recoit ne  
 soit froid: car froidq̄ sain les fait mesgres.  
 Et ne doüēt point les beaulx allaitans  
 coucher la nuyt avec le<sup>s</sup> metres/ mais on  
 on leur maine leurs beaulx au matin po<sup>r</sup>  
 les allaiter: & aussi quād elles reuēnēt de  
 pasture. Le custode & la garde doit estre di-  
 ligēt q̄ lō oste les breilles & les breshengnes.  
 Et q̄ on y mette des nouuelles en lieu/ & o<sup>r</sup>  
 bōne les breshengnes au labour & a la cha-  
 rue. Et saucune bache a perdu sō beau on  
 luy baillera aucun aultre beau a q̄ la mere  
 ne donne pas assez de lait.

**¶** Quāt & pmerēt les taureaulx doüēt estre  
 menez po<sup>r</sup> saillir les baches. Chap. lxxij.



Arcon dit q̄ lon deuroit garder  
 pour le fruit ce q̄ sensuyt. Lon  
 doit garder les baches auant q̄  
 on les mette a saillir quelles ne  
 semplet de buirages ne de viandes: car on  
 dit q̄lles en cōcotuēt beau mesgre. Et au cō-  
 traire des taureaulx. Car par deuy moys  
 on leurs donnera herbes / pailles & foins  
 pour estre plus beaulx: & les esdignera lon  
 des semelles. Et apres au moys de May  
 on les mettra avec les baches en la bou-  
 uerie/et par tout le moys de Juin/ & au  
 cōmēcemēt de Juillet seld Paladius affin  
 q̄ celles q̄ lors cōcotuēt st beellēt en doult  
 tēps aps: car les baches porēt neuf moys.  
 On ne doit poit coupler le taureau a la ba-  
 che auant leage de deuy ans: affin q̄ elle  
 beelle de trois ans. Et encozes bauldpoit  
 mieulx q̄ luy mettroit au tiers an affin q̄l

les pourtassent au quart. Les Grez affer-  
 ment q̄ si lon veult q̄ bache cōcotue masles  
 on doit lter la fenestre gentille du tauriel  
 quād il doit saillir: & si lō veult auoir femel-  
 le on luy lye le deyre/ pourie q̄ la semence  
 du deyre engēdre masles: & du fenestre les  
 femelles. Les taureaulx q̄ doüent saillir  
 doüēt par aucuns tēps faire abstinence: &  
 estre gardez & detenuz affin que apres ilz  
 soient pl<sup>us</sup> ardās/ & la matiere mieulx digere  
 et y voient pl<sup>us</sup> doulētiers. Il suffit auoir  
 deuy taureaulx pour solpāte baches seld  
 Darro. Mais Paladi<sup>us</sup> dit q̄l en cōtēnt  
 a quinze baches vng taureau. Si en la cō-  
 tree ou les baches sont il y a bōne pasture  
 & plātuseuse on peult chascun an mener la  
 bache au taureau. Et sil ny a bōne & grād  
 pasture de deuy ans en deuy ans: & p espe-  
 rial se elles ne labourēt en aucune oeurre.  
**¶** Cōmēt on doit tenir les beaulx & com-  
 mēt on les doit apriuoiser. Chap. lxxij.



Dant les beaulx seront creuz on  
 leuera les metres en les nourris-  
 sant de berte pasture en lestable &  
 en la crache: & si leur doit on met-  
 tre & estēdre pierres psq̄ en toutes le<sup>s</sup> esta-  
 bles: & autres telles choses: affin q̄ les on-  
 gles ne leur pourrissent. Les beaulx pas-  
 scēt avec leurs metres en lequinoce d'auril  
 ne: cest en septēbre. Il ne les cōtēnt point  
 chaster iusq̄s aps deuy ans: car a peine le  
 pourroit ilz porter auāt: & ceulx q̄ sont cha-  
 strez aps sōt trop durs a māger. Seld Pa-  
 ladius on les chaste ainsi. On les lye et  
 gette a terre & prêt on les gentilles a toute  
 la peau en estraignāt aux mains le plus q̄  
 lon peult dune cōgnie ou doloire arāt ou  
 dūg fer fait en forme d'ousteau. On leur  
 taille a vng coup pour leur faire moins de  
 douleur / & art on les peulx et les veines  
 par quoy la playe et trace sont gardees de  
 trop saigner: et leur oingt on les playes de

ceñdre de saumēt & descume d'argent/et les garde lon de boire/ & leur dōne lō peu a māger/ & aps touts iours on leur dōne cēdrēs d'arbres les boutz & les sommetz de l'herbe Vert. On leur guertra leur playe aisi. Lon prēdra polx clerc/ & y mettra lō cēdre de saumēt & vng peu de huile/ & les enoindra lon biē doulcemēt: & le crop q̄ cest bon par espāl quād on les chāstire sans fer ardāt/ mais q̄ les chāstirera a fer ardant ceste cure ny est pas necessaire. Aux beaulx malades on dōnera bran de fromēt/ farine d'orge/ & herbe cēdre/ & buurōt au martyn/ & les cuira lon au bespre. Lon appzuoisera les beufz de trois ans en la fin de Mars/ & au cōmēces mēt d'auril: car on ne les peult appzuoiser aps cinq ans po'ce q̄ la duree de leage leur est cōtrairre. On les domestiquera tantost par la teste: & quād ilz sōt tendres pour les traire souuēt de la main ilz se adoulctissent. Mais les nouueaulx beufz deurōt auoir estables a plus large espace. On les menerra a lestable/ et se leur asprete est troē grā on les lpera par vng iour & vne nuit/ & les fera lon leuner: & lors par doulz appeaulx & doulces parolles & choses plaisātes le douter vtiēdra a eulx nō pas de coste ne par derriere/ mais par droīt au front: & les touchera aux narines/ et au dos en telle maniere q̄ le beuf ne l'atrouche de la corne ne du pied: car se il cōmence ce mal il le tiēdra & le doulbra ensuit. Aucuns sont q̄ se touēt avec eulx/ & leur apprennent a porter aucuns faisseaulx: et cest quand on les veult mettre a la charue. Et les doit on premierement exerciter a terre remuer ou a sablonner/ affin que le nouueau labour ne casse leurs colz q̄ sont encoze tendres. Ceulx q̄ tu doulbras faire traire et exerciter a la charrete serōt ainsi acoustumez. Premierement a mener chariot ou il n'y aura rien/ & se tu peult tu les meneras par iues et par

chasteaulx ou il y aura aucuns noīses. Et le beuf q̄ tu feras aller a destre tu le feras aussi aller a senestre/ & ainsi se reposera. Et ou la terre sera doulce tu ny mettras pas fors beufz/ mais baches & asnes pour traire/ & a leger chariot aussi et a la meule de l'huile aussi legerement. La pl<sup>e</sup> leger maniere de les dōpter est de mettre vng beuf aspres avec vng doulx et fort: car ainsi le mal sera contrainct a faire toutes offices. Et aps la dōpture il se couche/ & ne se acoustume pas a traire a la charue on ne le dote ne poindre ne battre/ mais luy l'yer biē fort les piebz de bons lyens quil ne pourra aller ne ester/ ne paistre: & cela fait on le trauallera par faty & par soif: & par ce il se desacoustumera & fera guery de ce vice.

Des beufz/ & quelz on les doit acheter: cōment on les doit garder/ et a quoy on congnoist leur eage. Chap. lxxv.



On doit cōsiderer es beufz q̄ lon veult acheter les signes q̄ sensuient/ q̄ ilz solent nouueaulx/ & ayent gros mēbres quarezz & grās de ferme corps d' muscles esleuez p tout de grās oreilles/ d' large frōt & cresp/ gros yeulx & noirs/ fortes cornes & sās petitesse d'aucune couuette. Larges narines & camuses/ courte teste & assēblee/ larges espauls/ grād dētre/ grād poictrine estēduz costez/ les longues lees/ le dos droīt et plat/ cuisses fermes et netues/ courts ongles/ grand queue longue et poillue au bout: et que le poil du corps soit espes/ dru et court/ de rouge couleur et fusque: et le meilleur est de acheter beufz de lieux prouchains qui ne soyent point greuez de diuersitez de air ne de soleil. Et si on ne le peult faire q̄ on le prenne dōcques de lieux semblable au pays ou on est. On doit prēdre garde sur toutes choses que les beufz que lon mettra a atter ensemble soyent de

pareille force affin q̄ le fort ne grieue le fe-  
ble. Lon cōsiderera en les meurs q̄lz soient  
argutz & debōnaites / & q̄ ilz craignent ce q̄  
on leur monstrera par crier & par battre: q̄lz  
desirent bien a manger selon le labour q̄lz  
feront. Et si le pays le seuffre, il nest mell-  
leure viande q̄ la pasture vert. Et ou il ny  
aura point de abondāce de pasture on leur  
dōnera a māger selon le labour q̄lz feront.  
Lon tiēdra les beufz en telles estables cō-  
me il est dit deff<sup>r</sup> des vaches / ainsi closes  
& paueres affin q̄ les ongles ne leurs despe-  
cent: & q̄lz puissent estre defendus de vers  
de mouches & dautres bestelletes. On cō-  
gnoist leur eage a ce q̄lz muēt les dentz de  
deuāt apres lan acōply deuāt dix ou huyt  
moyz. Et puis aps six moyz ilz muēt les  
dentz prochaines / & iusq̄s a trois ans ilz  
les muēt toutes. Et adonc sont ilz en bon  
estat & perseuerēt iusq̄s a dix ou douze ans  
& viuēt iusq̄s a quatorze ou seze ans: & tāt  
cōme ilz sont en estat ilz ont les dentz bien  
egaulx & longues. Et quāt ilz vieillissent  
ilz leur appetissent & deuennent noires.

Des maladies des beufz / & de  
leur cure. Chap. lxxvj.



**D**ulc de maladies aduennēt  
aup beufz q̄ leuēt sōt fort mau-  
uaises: dont lune est en la teste  
quāt le reume si multiplie / et  
lappelle lon en lāgalge latin gutta roiba /  
& viēt de trop māger & trop boire / & p es-  
cial dherbes froides: & aussi de trop grand  
repos / & dāt trop moiste: & la cōgnoist lon  
a ce q̄ leur visāge senfle & les yeulx / et en  
meurēt souuēt si on ne les guerist: car tan-  
tost on les faict saigner de la veine qui est  
soubz la lāgue: car aist cōe deuē glādes ou  
coroyes qui sont la dotuent estre saignees  
en plusieurs lieux de la poincte dung cou-  
sieu bien trenchāt si q̄ en saille beaucoup  
de sang: & leur faict on vne fumigatiō dep

ceus q̄ leur entre es narines. Une autre  
maladie leur viēt / cest assauoir fleur: & est  
de trop grād labour. Varroū dit q̄ les cau-  
ses des maladies es beufz sont ceulx cy /  
pource q̄ ilz labourent par trop chauld ou  
par trop froid / ou q̄lz labourent trop / ou q̄lz  
labourent peu: ou q̄ leur dōne aps le labour  
a māger tātost sans moyer ou a boire. Et  
cōgnoist on quāt ilz ont fleur a ce q̄lz sont  
chaulx au cast: & par especial en la langue /  
& es oreilles: & q̄ leur alaine est chaulde et  
espesse. Si leur doit on secourir par froid  
gouuernemēt: & q̄ on les tiēne en lieu froid  
sans poit de labour: & q̄lz soient eutrōnez de  
fuettes de saulx / & froides herbes / & orge  
cuites biē refroidies / & la farine: & q̄ leur dō-  
ne lon a boire eue ou il y ait cuit fuettes  
de saulx / & froides herbes / & orge: et q̄ elle  
soit biē refroidie: & se ilz sont trop repliz on  
les fera saigner / & leur dōnera lon a boire  
raues ou aurēt este cuites pōmes aigres &  
vertes & prunes / & māgeussēt des prunes.  
Selō Varroū ceste maladie est guerle ain-  
si. On les moiste deaue & oingt lon dhuile  
& de vin tiede: & les soustiet on de viādes / &  
gette lon de dēs aucunes choses: & quāt ilz  
auront soit on leur dōnera a boire de leue  
froide: & si cecy ne prouffite on les saignes  
ta par especial de la teste. Ilz ont vne autre  
maladie q̄ est opilatiō & en fleur de rate / et  
nen sont pas legeremēt gueris / & languis-  
sent lōguemēt: & les cōgnoist on a ce qu'ilz  
bussēt & toussent / & p especial quāt ilz tro-  
tent. Cest les beufz sont en flez aucunes  
fois de cōstipatiō ou de ventostre engen-  
dree en leurs ventres: & lappercoit on a ce  
que si on les frappe des mains ou du doigt  
sur les flanches qui sont empres les han-  
ches de derriere ilz sonnent cōme vng ca-  
bour. Et ce apercoit on a la veue: car ilz sōt  
enflez & ont grād douleur & aucunes fois se  
gestent a terre / & gissent boulencters. On

les guerist a ung cistier ou bue comme cō  
 il est par auant declaré / & dit au traitier des  
 maladies & doule's des cheuaulx / ou a la  
 main d'ung enfant otinge de huile d'œuf  
 dedens le cul & en ciera la fiente / ou se y très  
 chera la veine de la queue a ung coustiau  
 biez très chāt / par quatre doigtz loing du cul  
 par deffoubz. Apres ilz sont bleciez aucu  
 nefois au col par trop grād oppressiō dau  
 rant une inconuenable lyeure / ou par especial  
 quād la pluye chāt sur le col : & aucunes fois  
 y est faicte rōpture de cuir & de chair par les  
 hume's illec assēbles / & les guerist on par  
 medecines cōsolidatiues de chair qui sont  
 bēnt le cuir / cōme il est dit deff' en la cure  
 des cheuaulx en plusieurs lieux : & auet au  
 tres choses dōt les marz si haults des beufz  
 bēnt : & meures doignent. Apres ilz sont  
 aucunes fois bleciez despiées / et de choses  
 aigues & dures poignās qui leur entre da  
 uanture es piebz dont il leur fault clocher /  
 & les en guerist on quād on leur uoiet hors  
 ce q̄ leur est entre es piebz ou aillē's : & pōt  
 on des racines de diptay biez broyees / & les  
 lye lō deff' a ung drapau ou on les guerist  
 d'autres medecines conuenables a bleceu  
 res despiées escriptes au traitie des che  
 uaulx. Il leur vient plusieurs autres mala  
 dies mures et aucunes apertes / cōme sōt  
 reuault / & laffēure q̄ vienēt de trop grād la  
 bour & de trop grād chāleur. Et l'appetōt  
 on a ce q̄z ne mangent pas ainsi cōme ilz  
 ont acoustume : & gēt doulentiers & traitē  
 hors la langue pour trop grand chāleur : &  
 appetōt uēt ceulx q̄ les ont deuz salns q̄z  
 sont grādemēt mures. Lon cōgnoist beufz q̄  
 sōt fors & legres a ce q̄ ilz se meuēt leger  
 remēt si tost cōme on les touche. ou poinct  
 & ont grans mēbres & oreilles leuers. On  
 cōgnoist generallemēt les beaulx & fors  
 beufz a ce q̄z ont les mēbres gros et biez  
 respōdāns ensemble. Plusieurs autres

maladies aduient auz beufz q̄ les ma  
 rchans des beufz scauent cōgnoistre  
 & guerir : par especial ceulx qui en font ex  
 pers / mais lay mys loyaulmēt celles que  
 lay seurs de Bray.

Des diuersitez des beufz & des ba  
 ches / & de leur prouffite. Chap. lxxij.




Ilz sont aucuns beufz noires  
 grās & fors / & ainsi cōme sau  
 uages : q̄ tō appelle bubles ou  
 buffes / q̄ ne sōt pas biez habi  
 les a la charue ne a traitre / mais ilz traitē  
 p terre grand faisseaulx / & les par acoustume  
 lon litz part d'aucunes chaînes & demeu  
 rent biez doulentiers en eue. Le's culs ne  
 sont pas bons cōme des autres combien q̄  
 ilz sōiēt biez gros : & en est la chair moult me  
 lencolteuse / & pour ce elle ne vaulx neant / et  
 si n'est poit de bōne saveur. Et cōbie q̄ crue  
 elle soit belle & oueffs quād elle est cuite  
 elle est laide. Ilz sont ungz autres beufz  
 desq̄z nō' l'on cōmunemēt donne les ungz  
 sont plus grās q̄ sont bons & cōtēnnēt en  
 plusieurs plains. Les autres sont moindres q̄  
 labourēt en mōtaignes. Et les autres sont  
 moyēs en grandeur et petiteffe / q̄ sont bōs  
 et cōtēnnent en ces deux lieux. Les au  
 cuns sont moindres / dōt les chairs sōt de  
 cōplexiō attrēpee : & pour ce ilz dōnent bō  
 ne nourriture a corps humains et fors et  
 sante. Les autres sōt de rage parfaet qui  
 sont deputez a la bœuf pour leur fors : & sōt  
 leurs culs tres bōs a faire semelles a sou  
 lers : & le' choit est moyēnemēt melencolte  
 se : & n'est bōne fors a gēs q̄ ont forse stomac  
 & hault / & a ceulx q̄ sōt fors & presāt labour.  
 Il est d'autres beufz vieillars qui sont par  
 resseuf a labourer & de moindze prouffite q̄  
 les autres deffusdictz : & est leur chair me  
 lencolteuse et mal digerāble / mais le cuir  
 est tres bon par especial quād ilz sōnt gros  
 Les peues des beufz sont bonnes a faire



plignes / et les on a faire manches de petit  
couffraulp & leur sience est bonne a fumer  
châps & arbrës: & estouper greniers / et au-  
tres plusieurs baiffeaulp. ¶ Des baches  
les vnes sôt grâbes ou moyennes & les gâ-  
tiennent pour le profit des beaulp et de  
le's nourritures / & sôt bones a traiter chers  
& charures / & sôt la chair & le cuir sèblables  
aup beufz / mais leur siceit comble q'il soit  
bon a mâges / & a faire fromages si ne leur  
doit on pas pource oster / mais laisser pour  
muerir leurs beaulp / & pour croistre & en-  
forcer. Les autres baches sôt petites q'on  
garde seulement po' qu'on lait / & fromages  
& pource qu'on les beaulp ont quinze iours  
on les tue / & les mâgeu lon: car la chair en  
est ditz attèper & tresbien digerable & pus-  
sible a gens de petit labour: et le lait et  
les fromages sont bons a bœfz & ditz q'ilz  
ne solent pas si tresparfaitement bons com-  
me ceulx des bœbis. On doit estre les ba-  
ches qui ne solent mie trop petites / & que les  
ayent grans mamelles.

¶ Des ouailles / moutons et bœbis / q'ilz  
on doit a cheter & estre / & de la cōgnos-  
sance de leur sante et maladie.

#### Chapitre. lxxviii.

 On cōgnoist les ouailles bones  
a leurs eages si elles ne sont trop  
vieilles: car les vnes ne peuvent  
encore faire fruit: et les autres jamais  
fruitz ne seront / mais toutesfoiz valent  
mieuulp celles dōt on attēt esperāce d fruit  
q'celles dōt on attend la mort. On les cō-  
gnoist aussi a la forme: car la bœbis doit  
auoir grand corps et beaucoup ou assez de  
laine & molle de haulte toison / & espesse en  
tout le corps: par especial entout le chief le  
col & le vètre / humbles cuisses & lāgue que.  
Et si les cōgnoist lon quād elles s'enēt fai-  
re beaulp aigneaulp & corpulës. Leur sante  
et leur maladie est rōgneur quād on leur

denue des poulx: car si les veines sôt rou-  
ges & sabillës elles sont saines / et si elles  
sont blāches ou rouges & grosses elles sôt  
malades. Si on les pēt p la peau du col / &  
on ne les trait auit q'a force elles sôt sai-  
nes & si on les trait legerement elles sont  
malades. Qui les pēt a la main par les  
chine pms des haches / & les estraint si el-  
les ne se ploiet point elles sôt saines & for-  
tes: & si elles ploiet elles sôt malades. Si  
elles sont hardimēt par la boye elles sont  
saines / & si elles sont a meschës les tress  
basses elles sont malades.

¶ Cōmēt on doit entre les ouailles / nour-  
rir & faire paistre / & en q'ilz lieux. ¶ Cha. lxxix.



leur doit pourueoir principa-  
lemēt si q' par tout lan elle soient  
repeues droitement dedens & des-  
hors en estable cōuenable & non  
pas de cense qui regarde mieuulp a ostent  
que a mydi. Du quelles soient la terre sera  
lonchee de paille ou de foin ou d'autres  
bergettes et doit estre en descendant pour  
mieuulp faire purger de leur orins & des au-  
tres humeurs: car cela ne corrompt point  
seulement leurs laine ainsies leur puerit si  
le's ongles & le's fait deuenir rongneuses  
et leur faulx renoueller leurs lictieres de  
autres pailles pour mieuulp reposer & plus  
nettement & estre plus nettes: car elles en  
paissent plus boulettiers. On fera aup ma-  
lades & a celles q' ont aigneaulp places se-  
retes pource q'elles soient diuerses des au-  
tres: & ces choses sont garrees par les ber-  
giers: car aup bestes q' paissent aup châps  
les pasteurs pourtent avec eulx greilz ou  
raiz ou ilz leur sont places solitaires & au-  
tres choses pour leur vsages: car elles deu-  
lēt paistre loing l'une de l'autre & en diuers  
lieux. Les pastures prouffitables aup bœ-  
bis sontes nouuelletes ou en prez assises  
quand ilz sont secz / mais les paludzeux



sont nuisibles & boys sauvages si domage-  
 gent leurs laines. Espefflerōs persiō de sel  
 mise avec leurs pastures / & meslee ou sou-  
 uent gettee en leurs channoyz. Leurs doit  
 offer l'enuy de bestial: car p' puer sil y a des-  
 fault de foyn ou de pailles on leur donne  
 de la bece legere & des vergettes de ouine  
 ou de fresne a tout les feuilles: & en temps  
 de se on les paist au poit du tour a la cen-  
 dre des herbes quā a la rousse sera des-  
 sus. A la quatre heure du iour ou la quēe  
 quā elle se eschauffera en leur donnera a  
 boire de leue contrā de pōis ou de fontoi-  
 nes. Quā le chaub bledz en les metra  
 en l'ombre dūg arbre feuillu ou en gaine  
 d'aler. Et quā la chaleur du tēps fault  
 et la terre famoistira p' la rousse du vaspz  
 on les ramenera a la pasture: & doit lō pour  
 veoir q' elles ne soient faibles de abondāce  
 de pasture / & doivent paistre loing de choses  
 q' appetissent la laine & trāse le corps. Es-  
 tous chēntins & en fort este on les doit fat-  
 re paistre en lieu ou leurs restes soient gar-  
 dez du soleil. En puer & en prinēps on ne  
 les doit point mener paistre par tēps de ge-  
 lees et hyunes: car l'herbe brūneuse leur  
 fait avoir malāties: & si leur doit on don-  
 ner a boire seulement une fois. Quā les  
 moissons serōt faictes on les tēdōra aux  
 effables. Et ce leur est puffed po' deux rai-  
 ses: car elles māgerōt les epis q' serōt sus  
 & casserōt le chaume & fumerōt la terre dōt  
 les bledz d'aulōrōt mieulx lāner ensutuā.  
 & quā laube du io' leurra lō traita le fait  
 hastuement affin q' ilz ne perdent leur pa-  
 stures acoustumees. Et quā ce chaub du  
 iour sera venu on les ramenera q' l'ardeur  
 du soleil ou le vent ne les grefue. Au des-  
 pps on les ramenera arriere: & soit cā des  
 boys quēles puissent recouurer la pasture  
 qu'ilz ont lāissée par la chaub du iour. Et  
 quā on les ramenera on doit garder q' les

ne soient chaulles: si le tēps est trop chaub  
 on les ramenera es pastures prouchaines  
 po' recouurer plusost a l'ombre / & ne les  
 laisse point le pasteur mal apoint assēbler  
 en tēps de grāb chāt: mais soit tousiōs  
 espābles par mesure. Et quā elles vien-  
 nent chaulles on ne les doit paserātre: et  
 quā laube du tour appert a l'aigneaulx  
 serōt menez la ou ilz serōt si longuement q'  
 ilz saurōt aller eulx mesmes & lors on les  
 menera en lieu froid et l'ombre ou ilz  
 seront gardez diligemment. Quā on ver-  
 ra au matin les coilles des paignes char-  
 gées de laines on ne les laissera point paistre /  
 & si la chaleur vient & la pluie en est cheue  
 on ne les laissera point gester aincois les me-  
 nera l'or en mādignes ou le bē les souf-  
 fiera / & fera l'or aller & venir / & les doit on  
 garder d'herbes sur les q'elles se gravats se-  
 ra venu. Et dit le sage pasteur q' au moys  
 d'avril / de may / de iuing / & de iuliet on ne  
 les doit pas laisser moult māger qu'ilz ne  
 soient trop grasses / mais le moys de septe-  
 bre / octobre / et novēbre de cūmy tierce on  
 les doit laisser paistre cretout le iour pour  
 les engresser: affin qu'ilz puissent mieulx  
 passer l'hyer. Au tēps d'autonne les sebles  
 & chertues serōt vendues affin que le froid  
 puer ne les face mourir.

Quā & cōment les moutōs doivent  
 aller aux bleds / et cōtēn de temps les  
 bleds portent / & quelz doivent estre les  
 moutons / & quantes bleds suffisent a  
 ung monton.

Chap. lxxv.



A pmiere couple des moutōs  
 es bleds doit estre au moys  
 d'avril / affin q' le temps d'hyer  
 crauve les aigneaulx nourriz  
 & si peult estre faict au moys de iuing & si  
 est elle faict au moys de iuliet affin que  
 eulx q' sont nez mūt l'hyer vienēt. La serā  
 la couple d'hyer en Octobre affin que les

aigneaulx pentour le dāmenemēt de pain-  
tēps naissēt quā les herbes croissent. Ar-  
siote afferme q si l'on brule qles poztē al-  
gneaulx masses on les gardera au tēps de  
la couple par telle maniere q l'z apēt la face  
et leur alaine cōtre sepeurition: & dōlēt  
paissē en tendēt cōstours leur face cōtre  
celuy dēt. Et si on veult avoir femelles on  
mettra leurs face cōtre le vent de mydi/et  
paissē en tel regard. Aucūns sont qui tien-  
nēt les mouds de aller deux moye a leur  
femelle affin q plus grand doulce leur en  
viēne. Les autres les laissent a leur doul-  
ce pour avoir des aigneaulx tant au lōg  
de lan. Tāt cō l'z faillent on ne leur doit  
point chāger leau: car sicōme dit Daron  
leur laine en seroit diuersifie/ et le ventre  
des bœbis en seroit corōpu. Et quād tou-  
tes les femelles aurēt cōceū en leur cōfres  
les mouds: car sil leur faisoit moleste ilz  
les greueroit. On ne doit point faire fail-  
tir les bœbis auāt quelles apēt deux ans:  
car le fruit ne seroit pas bō/ q elles en baul-  
doient plus. Les bœbis sont preins cent  
& cinquante totes: & pource les doit on fai-  
re saillir en tel tēps q les aigneaulx naissēt  
entour la fin d'autonne quand lait est vng  
peu attrēpe/ q l'herbe cōmēce a venir par la  
venue de la pluye. On doit estre moutons  
resblanz au pays ou les bœbis sont blā-  
ches & a molles laines: & ne cōsidere lō pas  
seulement la beaute du corps/ mais aussi la  
laine sil y a diuerses couleurs & taches: car  
sil y a diuerses couleurs et taches les ai-  
gneaulx viēdrēt & aurēt diuerses coulēs.  
Si elle est noire elle fera aigneaulx noirs.  
Et de blāces elle naistrā aucunes fois d'au-  
tre couleur. Mais de noire il ne adutēt la-  
mais blāc. Sicōme dit Columella nous  
estrons mouds haults grans et longs a  
vng grand et beau ventre & de laine blāche  
bē couuēt/ a tresgrāde queue/ cornes tou-

ses qui senclinent au musel/ & les oreilles  
couuētes de laine/ de large poitrine/ et q  
il ait cuisses et espalles plātueuses & lēz  
de toison bien assemblee de large front & de  
grans genailles de premier eage q peut  
durer pōssiblement iusqes a huit ans.  
La femelle doit auoir deux ans auāt q elle  
aille au maste/ & porte iusqes a cinq ou six  
ans/ mais elle laisse a porter au septiesme  
on. L'on congnoist la bête du mouton a la  
beaulte de sa lignee quand il faict beaulx  
aigneaulx & grēs. Vng moud suffit a cent  
bœbis/ & autant de cens cōme il y a de bœ-  
bis autant y doit auoir de mouds sicōme  
me dit Daron.

Quā on doit tōrpe les ouailles: & quā  
et tōmēt on les doit saigner. Chap. lxxj.



On doit tōrpe les bœbis au  
moy d'auil en lieu chault/  
et les tardis aigneaulx serēt  
signes/ mais en lieu attrēpez  
on fera la tōfure au moy de May/ & par  
especial quand elles cōmencerēt a suer q est  
d'auil mars iusqes a my iuing cōe dit Dar-  
on. Tu aideras aux bœbis tōbues en ces  
se maniere. Tu prēdras le tus de lupte  
cūctz/ & l'ye de vin bēll/ & l'ye d'huile bēll  
le/ & mēleras tout ensemble/ et en oingdrā  
lon les bœbis tōbues. Strāps trops totes  
si la mer est pres tu les lauēras en la rīue:  
et si elle n'est pres tu prēdras de leau de la  
pluye ou d'autre eau/ et la cutra lon avec  
du sel/ et en lauēra lon le corps des bœbis  
pour en offer loingture: & aussi sera guerte  
pour toute l'annee/ & ne sera point tōgneu-  
se/ & en aura plus grāb laine & plus molle:  
mais par trops totes en lan on les oingdrā  
d'huile & de vin apēs ce q l'aurēt este lauēs.  
Pour les serpes q doulentiers se massent  
soubz leurs cōfres lō ardrā souuēt cōtre  
ou gāssōn cheuuls de feme ou corne de  
cerf. Si aucune bœbis a mal pour mal tō-

Se on luy oingdra le lieu de poilz clers. Aucuns les tondent deux fois l'an comme en espaigne/ & s'ot toutes cōsutes iparfaites.

**¶ De la congnoissance de l'age des bœbts.**

**Chap. lxxvi.**



**E**s dēt des bœbts s'ot muez apres an & demp/ cest assauoir les deux de deuāt/ & puis aps s'ip moyz ou enuēt les deux prouchaines se muēt/ & puis toutes les autres si q'elles sont egales a troyz ans ou a quatre ou a pl<sup>9</sup>/ & s'ot reputez ieunes iusq's a ce q'elles solēt tnegalles: mais quād elles se deschauffent corrompent et appertissent elles sont vieilles. Elles sont en bon estat iusques a huit ou dix ans si elles ont bōnes pastures: mais si elles en ont deffault elle enuētissent tost.

**¶ Quant & cōment on doit traire les bœbts/et faire les fromages/ & garder.**

**Chap. lxxvii.**



**D**oit traire les bœbts deux fois le tour iusq's a la saint Michel: et puis aps vne fois. On peult traire le lait/ assfin que les ne solēt trop grasses: car on les enuoye avec les mouds pour estre saillies/ assfin q'elles ne facēt leur fruit en tēps d'iscouenable: mais quād elles aurōt este saillies on les engressera par tout leste. On les traita hastiuemēt au point du tour / assfin que on les maine paistre a bonne heure. Toutes personnes doiuent faire s'icere tant cōme on trait les bœbts fors le maistre qui ne die que choses plaisans & conuenables. Nous prenons le lait pour faire fromages / & le coagulōs de lait coagule de saigneau ou de cheurel de psute/ ou de fleur daigre char bon/ ou de lait de chieure: et en doit on oster le lait mesgre par la cōtrainte d'aucun poil: & quād le fromage se prendra a endurcir on le mettra en lieu frais & obscur

et quād il sera presse deffoubz aucun poil pour estre pl<sup>9</sup> ferme on y mettra du sel bien broye/ rosy en le poulbrouant: & aps aucuns tours pour le faire pl<sup>9</sup> ferme on le mettra en vne forme/ & lespraindra lon merueilleusement. Et les gardera lon q's ne touchēt lūg a l'autre: & qui les mettra en lieu i los hors du dēt ilz en serōt plus gras & pl<sup>9</sup> tendres. Les deffausp du fromage sont sil est trop sec ou trop fistuleux: & ce luy aduient quād il est peu espraint ou trop sale ou ars de la chaleur du soleil. Aucuns quād ilz font fromages fraiz prennent moyausp de pin vers/ et les broient / et mettent avec le lait/ & les cōioingnent ensemble. Les autres prennent fleurs de chimus que mouches a miel ayment/ & les broient bi<sup>9</sup> fort/ et les coulent plusieurs fois avec le lait. Quelque saueur que lon vouldra donner au fromage soit de poture ou d'autre ppment on le pourra ainsi adiouster.

**¶ Des maladies des bœbts/et de leurs cures.**

**Chap. lxxviii.**



**U**nast aux bœbts vne bosseloubz la gueule de flux d'humours descēdās de la teste/ & y est la peau pce/ & en chiet pertē a petit cōe eue/ et par ce en s'ot bi<sup>9</sup> gueries. Elles seuffrēt aussi ē fleurs de rate/ & leur aduēt en May & en Aurtl pour labōance du gros sang & disqueup dōe il leur aduēt souvent q'elles en meurtēt soubdainemēt/ et leur prouffite de leur mettre vng esloc de deux doigtz debens les narilles/ et faire q'il en saille beaucoup de sang/ & aucunes en sont gueries/ et les autres non. Elles ont aucunes fois fleurs que lon congnoist/ ce guertēt cōe il est dict au traite des beufz: & aussi elles ont plusieurs autres maladies q'les sages bergters guertissent & cōgnoissent si men attens a eulx.

**¶ Cōment on doit tenir & gouverner**

les aigneaulx.

Chap. lxxv.



Quand les aigneaulx sont nez  
on leur done a chascune sepmai  
ne du moys du sel/et des la en  
chascune qnzaine en co<sup>9</sup> tēpa.

Et quād il seront separez & seurez des me  
res on les cōdra hastiuemēt po<sup>r</sup> les poulp/  
& pource q ilz en croiscēt mieulx/et chascu  
ne sepmaine on leur dōnera du sel. Entour  
la natiuitē nostre seigneur on les loingt a  
leurs meres cōe Palastus dit. Varron dit  
q quād les bzebis cōmēcent a aigneller les  
bergiers les mettent en estables sequestres  
toutes propres : & quād ilz ont aigneaulx  
nouuellemēt ilz sōt mts au feu/ & les y tiēt  
lon deuy iours ou trois iusq<sup>s</sup> a tāt q ilz cō  
gnoiscēt leurs meres & se saoulēt de pastu  
re : & apres quād les meres vōt paistre avec  
les autres on retient les aigneaulx a part.  
& quād leurs meres veulennēt au<sup>r</sup> de spres  
les aigneaulx les tetēt/ & au soit on le met  
a part q les meres ne les soulent : & au bley  
marin on les leur baille po<sup>r</sup> allaicter auāt  
q les meres aillēt es chāps/ & ainsi le fait  
on par dēp iours. Et quād ilz seront passez  
on siche<sup>r</sup>a pleup en terre/et les y liera lon  
doulcement daucune chose doulce et loing  
tūg de saut<sup>r</sup>e affin que ilz ne se blecēt au<sup>r</sup>  
mēbz en courāt toute iour. S'ilz ne vōt a  
la māmelle de la mere on les oftera & oing  
dra lon les baulleures de beurre ou de gres  
se de trupe/ & couillera lō les baulleures de  
lait en aucuns iours : & apres on leur of  
frera vessie molue du herbe tēdz<sup>e</sup> auāt q on  
les meīne paistre : & quand ilz retournerōt  
on les nourritra ch<sup>z</sup> telle maniere iusques  
a tant q ilz soiet de quatre moys. En ce tēps  
la on taitra les bzebis quād les aigneaulx  
serōt boutez hors des meres & deura lō met  
tre grād diligēce q elles ne se enuieillissent  
dardāt desir si les deura lō adoulct<sup>r</sup> & par  
fiet par oingture & nourriture/et par bōte

de pasture/ & les garder de froīd/ de chāud  
et de grand trauail. Et quād par oubliā  
ce de lait ilz ne bouldrōnt pl<sup>9</sup> de leurs me  
res on les contraindra daller au troupeau  
paistre avec les autres.

¶ Du prouffit des aigneaulx/ bzebis/  
et moutons. Chap. lxxvj.



¶ E puffed des bzebis est grād/  
car de leur poil lō fait belles  
robbes & bōnes a toutes gēs/  
et de tāt q le poil est plus delie  
de tant il est meillieur et plus chier. De la  
peau avec le poil on fait pelissōns fourru  
res de robbes en puer : & des peaulx pelers  
lon fait soulers & parchemins. Le lait est  
bō a māger/ & de tāt que il est plus frats il  
dault mieulx : & de tāt que il est plus espres  
nourrit il mieulx. Le fromage qui en est  
fait est biēt nourrissant au corps humain/  
& de tāt q il est pl<sup>9</sup> frats il dault mieulx & ce  
luy q est trop sale ou trop bisqueux ou trop  
bisfāt n'est pas bō cōe dit Rastis : mais cel  
luy est bō qui tiēt le moyen. Et le lait cler  
qui biēt quād on fait le fromage fait biēt  
aller a chābz & purge la colere. La chair  
du bestial est de vne saueur nō delectable/  
& trop moistre/ & nō puenable fors q par au  
cune aduēture a robes villains & femmes  
q sont acoustumers & q trauailēt cōtinuel  
lemēt : mais la chair des aigneaulx ofrez  
du lait est bōne & cōuenable : & la chair des  
chastres est tresbōne & nourrit tresbiēt se ilz  
sont dung an sicōme dit Aucēne : mais se  
elle passe son eage elle enemptre de tāt q elle  
est plus vielle est elle pire & pl<sup>9</sup> dure a di  
gerer : les peaulx & la laine des aigneaulx  
sont tresbōnes & moilleures q des meres.

¶ Des cheures/ boucz & cheureaulx/  
lesquelz on doit eslire/ & comment on  
les doit tenir : et par quel temps elles  
portēt/ & de leur eage/et de leur sante  
et prouffit. Chap. lxxvij.





Si deult faire bergetie de chieures il doit auiser leage et estire celles q̄ pussent la porter fruct: et de celle la nouvelle dault mieulx que la vieille. On doit droiz la forme quelle soit ferme & grā d̄ corps legier/le poil espes/ & ait deuy queues de barbes soubz le mēon cōe deuy māmellōs: car ceulx icy sont les plus plātursēs q̄lles ayēt grās māmelles/ & assez laict & gras. Le boue doit auoir telle barbe cōme lay dīc & long goster/court fōt & platy/orzilles pesātes & ployers/petite creste/cheueleure espede elere & longue. Il ne doit poit aller a chieures auāt q̄l ait vng an. Il ne deure point plus de six ans. Les meilleures sont celles qui cheurent deuy fois l'ay: les males q̄ en vīnēt sont les meilleurs pour faire bouez. Caton escript en sifelle de curate auoit chieures les q̄lles fōtēt dune pierre plus de soixante pīes. Les meilleures estables a ces bestes sont celles qui ont regard au soleil: le uāt dyuer/ & ou il y a pierres espādues. Et assy q̄ le lieu soit moins moiste et moins or: on y espādya bergettes dessus q̄lles ne touillēt. Ces bestes se deulēt tenir et paistre cōme fōt les bēbīs: mais elles ont de leurs natures ppres q̄ elles se defectēt pl⁹ en bois & en aulnois q̄ en prez & tresdiligement paistēt fructz atres/ & māgent & rongent en beaulx iardins les boutz des arbres/ & les descharpissent: & pource les appelle lon chieures: & a loccasion du fōs lon peult excepter que le laboureur q̄ garde le lieu ny laisse pas paistre chieures. Apres autonne on mettra les bouez avec les chieures. Celles q̄ aura peu aps quatre mops retourne en pīntēps. Quant les chieures fōt faictes d̄ troy mops on les soubzmet & cōmēnt a estre avec les autres. On tīt la cōpatgnie des chieures assez grande ou il en y a en tout cinquāte: poir q̄ chieures

sont fortes & dissolues: & se spādēt ca & la. Aucunes fois elles se assēblēt & sen vont en vng lieu cōe les bēbīs. A dīc chieures fuffit vng boue: on ne doit poit garder chieure oultre huict ans: car leurs nature deuiēt bēhengne de longue dūre. Nul ne pmette chieures saines/car si cōe dīc Varro iamaiz elles ne fōt sās fleurs. Il aduiēt aucunes fois q̄ elles se blecent en le's corps quād elles se cōbatēt de le's cornes: & aucunes fois quād elles paissent en esplanes si les doit on guerir cōme il est dīc des uant aux cures des playes des cheuaulx en plusieurs lieux. Le pūffit des chieures est pīncipalemēt en la peau & au laict/et aux cheureulx: car de le's peaulx on faict tresbōs gās/soulters/ & selles a cheuaulx. Leur laict est tres conuenable a corps humat⁹/par especial quand il n'est pas pīne ne coagule/ & q̄ il a de la gresse & de la cresse. Le fromage q̄ en est faict n'est pas si bō cōme celui de bēbīs. La chair est trop seche & dure a digeter/et si ne dault riens. Mais la chair des ieunes cheueulx est tresbōne pūffitable & delectable: & par especial des cheueulx de laict: de leur cuir est faict tres bon parchemin & noble chaulceinent a gens deliceux.

Des trupes de roiz & cochēs le fūllēs on doit estire/ & cōmēt on les doit tenir & par q̄l tēps elles fōt pīnges/ & de leur eage sante & pūffite. Chap. lxxviii.



Es de roiz doiuent estre esleuz de grans & pūffans corps: & valent mieulx rōds q̄ fōg/ grās de bētre & de stomac: court groing: chies & fōt espes de glādes dune couleur mieulx q̄ de deuy ou de plusieurs dūg an ou de peu plus qu'il pūffe saillir les femelles iusques a quatre ans. Nous deuons estire les trupes q̄lles aēt larges costez & grā bētre pour porter les faictz. Les autres choses sont pa-



reilles au p<sup>r</sup>erotz/mais en p<sup>r</sup>eres froides  
 le poil doit estre noir & espes/ & es contraires  
 attrépees elles viennét telles q<sup>l</sup>les peuent  
 venir. Elles sont de bones p<sup>r</sup>ogenies quâd  
 elles ont grâd nôbre de petiz porceletz. Ce  
 ste maniere de beste peult estre en to<sup>r</sup> lieu  
 mais elles valét mieulx en lieu mo<sup>r</sup>stres  
 & de paluz q<sup>l</sup> en lieu secz par espâl en bois  
 on il y a abôdâce d'arbres sauuaiges porzâs  
 fructiz de diuerses manieres qui durét en  
 diuers tēps/ & en sôt nourrtz en lieu d'her  
 bes/ & si sôt nourrtz de racines de cannes &  
 de loncz/ mais quâd les nourritures fail  
 lent en puer on leur dône pastures de grâd  
 de chastaignes/ de fenes/ d'orge/ & de telles  
 choses: car ces choses ne engressét pas tât  
 seulemēt/mais dônēt bone saueur d'chair.  
 Ilz demâdēt en leste bone pasture biē ma  
 st<sup>r</sup> auant q<sup>l</sup> le chault cōmence. Ilz vont au  
 lieu d'ombraigeu p<sup>r</sup>ès mydi/ par especial en  
 lieu ou il y a eau/ & puis quâd le chault est  
 adoulx ilz vont arriere pastre. Au temps  
 d'uer ilz ne demâdēt poit plu<sup>r</sup>stost a pastre  
 q<sup>l</sup> la brulne soit euanoye/et glâce desgelée.  
 Les trupes ne doiuent poit estre encloses en  
 maniere des autres bestes/ mais nous fer  
 rons aires dessoubz les porches ou chūne  
 mere sera enclose q<sup>l</sup> seront decloses par des  
 sus si q<sup>l</sup> le pasteur regarde les porceletz et  
 les puisse nôbrer & aider en les soustrayâs  
 si les meres leur sôt oppressiōs: & si regar  
 dera q<sup>l</sup> chūne nourrice ses p<sup>r</sup>eres porceletz:  
 & cōme dit Columella vne trupe ne doit  
 poit nourrir plus hault de huit: & seice  
 q<sup>l</sup> dit Paladius il doit suffire de 12 q<sup>l</sup> elle  
 ne se grésue/cōbien q<sup>l</sup>le en puisse biē plus  
 nourrir. Darron dit q<sup>l</sup>le peult tât porter de  
 porceletz q<sup>l</sup>le a de mammelles: & si elle em  
 porte pl<sup>r</sup> cest trop: et si elle emporte moins  
 elle est de peu de fruct dōt vint ce mot tres  
 ancien escript q<sup>l</sup> la trupe de Enee lant<sup>r</sup> cor  
 chonna trente porceletz blancs. Elle peult

nourrir huit petiz porceletz p<sup>r</sup>imierement/  
 mais quâd ilz sôt creuz le mastre de la por  
 chete en oste la mo<sup>r</sup>stte porce q<sup>l</sup> la trupe ne  
 dōneroit pas assez laict/ & les porceletz nen  
 en forcerolēt point. Les verotz doiuent estre  
 desseurez deuz mōys des trupes auât q<sup>l</sup> on  
 les mette a saillir les trupes. Le me<sup>r</sup>steur  
 tēps de les y mettre est des palâdes de fe  
 urier iusq<sup>s</sup> au douziesme lo<sup>r</sup> de mars: car  
 ainsi la trupe porcelera en este/ pour ce q<sup>l</sup>le  
 porte quatre mōys & lors elle co<sup>r</sup>chōne quâd  
 la terre est pleine d<sup>r</sup> pasture. On ne les doit  
 poit mettre au maste auât vng an & mieulx  
 hault de vngt mōys ou de deux ans/ et  
 quâd elles aurōt cōmēce on dit q<sup>l</sup>les por  
 tēt iusq<sup>s</sup> au sepetiesme an. Quât elles vāt  
 au maste elles se retournēt doulentiers en  
 la boue: car ce lieu luy est repos cōe le bating  
 est a sēme. Et quâd toutes aurōt conceu on  
 leur o<sup>r</sup>tera les verotz. Les verotz de huit  
 mōys peuent engendrer/ & iusq<sup>s</sup> a quatre  
 ans/ & lors ilz ont pōu leur force. La trupe  
 peult croistre en grēse iusq<sup>s</sup> a tant q<sup>l</sup>le ne  
 se peult soustenir en estât ne aller: car on ra  
 cōpte en Luptiane q<sup>l</sup> il y eust vne trupe oc  
 cise qui fust trouuee du po<sup>r</sup>z de cinq cens  
 septante cinq liures: et auoit ceste trupe le  
 lait gras/ et espes d'ung pied/ et de troys  
 doigtz sicōme dit Darron. Et il abouste q<sup>l</sup>  
 il fut en Archadie vne trupe si grosse que  
 nullemēt ne se pouoit leuer/ mais pl<sup>r</sup>: car  
 vne iours auoit fait son nō debens elle/  
 & y auoit fait ses petiz forisseaulx. La co  
 che se mōst<sup>r</sup>e bone & plâtureuse quâd ce q<sup>l</sup>le  
 a a la p<sup>r</sup>imere portee elle maintiēt au p<sup>r</sup>es  
 tres portees. Les porchiers laissent les  
 co<sup>r</sup>chōs deuz mōys ap<sup>r</sup>s les meres/ & quâd  
 ilz peuent pastre ilz les desseurent. Les por  
 nez en lyer sont mesgres pour le froid/ et  
 pour ce les meres les laissent pour ce q<sup>l</sup>les  
 on peu de laict/ & q<sup>l</sup> les co<sup>r</sup>chōs les mōdēne.  
 Elles dōnt s'en en deux pēes: car elles

portēt quatre mōys / & allaitēt deuy mōys  
 & puis se reprenēt a porter. Il lez cōtēt faire  
 vne aitre haulte de trois piebz & vng peu  
 pl<sup>us</sup> large: & si haulte q<sup>ue</sup> ne puisse yssir quā  
 elle est preingz. La maniere de la haulte  
 se est q<sup>ue</sup> l'on ait vne fosse / & q<sup>ue</sup> le porchier puisse  
 regarder tout entour q<sup>ue</sup> ne griesue les co  
 chōs. Il y aura vng hups en l'aire dont le  
 seul daual sera hault dūg piebz & dūne paul  
 me: affin q<sup>ue</sup> les petitz pourcelles ne puissent  
 passer. Toutes fois q<sup>ue</sup> le porchier netotera  
 l'aire il y doit mettre du grauols ou autre  
 chose qui succera l'humour. Quāt la truie  
 aura pourcelle on luy dōnera plus de biā  
 des q<sup>ue</sup> deuāt pour auoir plus de lait: & leur  
 peult l'on donner deuy litres d'orge trēpee  
 en eue au soir & au matin si elle nont au  
 tre chose que on leur baille. Les cochēs des  
 urōt boire deuy fōis le ior / affin q<sup>ue</sup> les apēt  
 plus de lait. Quāt les porcs serōt boutes  
 hors de la mammelle si le pays l'aministre  
 on leur dōnera le marc de la bēdēge. Quāt  
 elles ont cochonne on ne oste point la mere  
 de dīp iours hors l'aire fors q<sup>ue</sup> pour boire &  
 quā les dīp iours serōt passez on les laisse  
 aller paistre en aucun lieu prouchain pour  
 souuēt retourner a allaiter leurs cochōs /  
 & quā ilz serōt parueuz ilz suturent la me  
 re a la pasture / et au retour on les mettra  
 hors de leur mere & les paistira l'on a part.  
 Les porchiers dotuēt acoustumer les nou  
 reilles des porceaulx / & les pourceaulx aus  
 si q<sup>ue</sup> ilz facēt tout au son du corne. Premie  
 remēt quā ilz serōt enclos & le porchier cor  
 nera q<sup>ue</sup> tātost on ouure l'hups affin q<sup>ue</sup> ilz pais  
 sent yssir au lieu ou l'orge est espādue tout  
 au lōg / car ilz en gassēt moins q<sup>ue</sup> a les mē  
 tre en mēcaup / & plusieurs y viennēt plus  
 legeremēt. Et aussi quā ilz sont acoustu  
 mez a venir au corne ilz n'asē pōnt pas si  
 tost au bois & s'en retournent mēcaup. On  
 chastre biē apōint les verōz dūng an & ne

les doit on poit chastrer pl<sup>us</sup> leunes q<sup>ue</sup> de six  
 mōys: & la ilz muēt le nom de ver / & les ap  
 pelle l'on mayolles. De la sate des trupes  
 le diray vne chose pour cause de exemple.  
 Quāt les cochōs allaitēt si la truie ne  
 leur peult suppeiter son lait il luy fault  
 dōner fromēt casser: car il amollit le bētre /  
 ou de l'orge en eue pour luy faire māger.  
 A cēt trupes il cōtēt dīp vers. Le pouffit  
 des pourceaulx est q<sup>ue</sup> lez chaite fresches sōt  
 bōnes a māger / & leur lart est tressbō a appa  
 reiller / & a apointer toutes biādes: & aussi  
 leurs gresses valēt a oingbre les soulters.  
 Et nō pas seulement a ce / mais a faire plu  
 sie's oignemēs a diuerses malādies. Vng  
 autre prouffit y a encōres: cest q<sup>ue</sup> q<sup>ue</sup> les met  
 es vignes quā la vendenge est cueillie &  
 quā q<sup>ue</sup> les vignes se prēnt a getter ilz les  
 desturēt derbes & les fossōt cōe labourers.

Des chēes lesq<sup>ue</sup>lles on doit estre / cō  
 mēte on les doit renter & enseigner / et  
 du prouffit q<sup>ue</sup> en viēt. Chap. lxxxiij.



Chien est la garde des bestes  
 qui luy sont baillees a defen  
 dre cōe sont bēbīs et chēures  
 q<sup>ue</sup> les loups māgēt / bōlētters /  
 & pour ce on leur baille chiens pour les de  
 fendre: mais trupes et vers se defendent  
 bien. Ilz sont deuy manieres de chiens:  
 l'ung appartenant a venaison sauvage: et  
 les autres pour cause de garder qui appar  
 tiennent aux pasteurs: desquelz iay inten  
 tion de parler a la forme de cest art. Pre  
 mierement on les doit prendre d'enge cōue  
 nable: car les leunes chēes ne les bleulx  
 mastins ne peuent defendre ne eulx ne les  
 bēbīs et souuent les loups les mangent.  
 Leur face doit estre de belle forme & de grā  
 deur suffisante: les yeulx estrane sur le noir:  
 nœils conuenables: les leues sur le  
 noir ou sur le rouge: le menton souspreffe  
 & deuy dētez qui en paistēt a defier & a se

nefre: & q̄ telles soyēt deff<sup>es</sup> apparez & d'ot-  
tes plus q̄ bzochees ne totes: & les dentz  
agues q̄ sont deffoubz les baulleures. La  
teste et oreilles grādes & plates & plopees/  
gros chies/et gros col/les entre neup des  
dols larges/grās piedz & haulx/les dols  
bien decernez/les ongles durs & courts/le  
corps bien forme/le schēne ne trop camuse  
ne trop courte/la queue grosse/de fort aboi-  
mēt q̄l baye grāt gueule de couleur approu-  
chant au lyon. Les femelles ne dotuēt pas  
auoir grād teste. On se doit garder de ache-  
ter chiēs pour bergiers qui soyēt venuz de  
diaplers ne de veneurs: car les bng sont  
trop paillars & desfēre les bestes/ & les au-  
tres se ilz volēt bng lieure ou bng cerf ilz  
y supōt tātost & laisserōt les bestes. Et po-  
ce il faut mieulx les acheter de bergiers  
q̄ les ont introductz: ou de chiē cōmū q̄ n'est  
point introduct/ car le chiē est legierement  
apris. On les doit paistre de pain avec les  
brēbis affin q̄lz ne laissent les brēbis pour  
aller manger ailleurs. On les gardera de  
māger de la chair des brēbis mores affin  
q̄ ilz ne se acoustumēt a en māger: mais on  
leur dōnera os bēz cōgez/ car les dentz luy  
en afferment/ & en ont mieulleur gueulle &  
pe<sup>u</sup> ouverte: & sont saictz plus manuais et  
plus aigres po<sup>r</sup> la saueur de la moelle. Ilz  
māgerōt d' tout ou les bestes paistrōt/ & au  
besoyn/ & de nuit ilz serōt en lestable ou les  
bestes seront. Les chēennes portent trois  
mors/ & quād elle auront chēenne/ se il y en  
a plusieurs on eslira ceulx q̄ lon veult gar-  
der/ & gettera lon les autres: car de rāt q̄ il  
y en aura moins ilz serōt mieulx nourriz.  
On leur mettra deffoubz elles aucunes  
choses molles en leur lit pour les mieulx  
introduire. Les chēens apres hūit tours  
cōmēcent a beoie/ & demurēt avec leurs  
mères par l'espace de deux mors sans de-  
partir ne deffleur. Plusieurs les traitent

hors en bng lieu/ & les attachent fort pour  
les faire plus aigres a forment batailler.  
Et aussi il leur acoustume a les lper p̄mies  
remēt de l'ēe doulx: & se ilz sefforēt de les  
ronger on les doit tantost battre/ & les esba-  
hir pour oster la coustume. Aucūes sont qui  
leur oignēt les oreilles de noy<sup>r</sup> grecq̄ bien  
broyees/et entre les dols pource q̄ les mou-  
ches & les pucez/ & telles bestes y seulent  
estre: et si on ne leur saict ilz sont rōgneux  
& escorchez. On leur met collers de fer sur  
bng cuir au col & les poinctres de fers sont  
dehors q̄ les bestes ne les nautent: se lō que  
les cōtēes sont plaines de bois & loing de  
villes. Et selon ce q̄ il y a plus de males be-  
stes il fault plus de chiēs au moins a gar-  
der le bestial: car empires villes il suffit de  
deux bons chiēs bng masse & vne femelle:  
pource q̄lz se tiennēt plus vōlētēt ensem-  
ble: & si est lung plus aigre pour cause de  
l'autre: & si lung est malade l'autre tiend<sup>r</sup>a  
son lieu/et les acoustumera lon a dormir  
de iour/ & a veiller de nuit/ & serōt enclos

Des pasteurs/q̄lz et cōbiē ilz doi-  
uent estre/et comment ilz se doiuent  
auoir et maintenir. Chap. lxxx.



**V** Garder grans bestes sont ne-  
cessaires hōmes de age p̄fect: &  
enfants sont suffisans pour les  
petites bestes. Il cōviens plus  
fors hōmes a garder petites bestes es mō-  
tagnes et es costiers q̄ ne saict a la platē  
ne terre dont on retourne to<sup>t</sup> les iours a la  
ville. Et en mōtagnes boy est dauoir ieū-  
nes gēs garnis de fōdes: & de cela se peū-  
t defendre & valērs & filles. Les bestes pa-  
strent ensemble cōmunement de iour & au  
contraire elles sen vont de nuit chascune  
en son lieu. Toutes doiuent estre soubz  
bng maistre de bestial/ & cestuy cy doit estre  
plus ancien & plus sage: et les autres luy  
doiuent obeyr/ affin quil ne faille es lōs

beurs po<sup>r</sup> sa bieleffe: car les bieleffes gēs ne les tendres enfans ne soustienēt pas le gleremēt lasprete des montaignes ne des ballees: cō il appartient a pasteur de bres bis & de cheures qui mōrēt doulētiers en roches & en boys. La forme des pasteurs est q̄lz soit sermes/espers/legiers/ & deliures de les mēbres: car ilz nōt pas tāt seulement a suivre les bestes / mais les garder de mauuaises bestes & pillars: et q̄lz puissent porter le faiz q̄ leur est entolēt & coult & getter de la sonde: car chascū nest pas cōuenable a faire ce mestier. Il appartient au maistre de pourueoir q̄l suivēt to<sup>r</sup> istruemens necessaire au bestial et es pasteurs: par especial au viure de l'home/ & a la medecine des bestes. A laquelle chose ilz doiuent auoir lumētz a batz du seigneur: cheuaulx/ mules ou asnes pour porter leurs necessitez ceulx q̄ sont au bois/ & es auilnois pour paistres les bestes doiuent auoir semines qui suivēt le bestial & portent la viande aux bergiers. Le maistre du bestial nest poīne cōuenable se il ne se congnoist en lettres pour ce quil ne scauroit bīe rēdre raison ne faire son cōpte autrement. Le nōbre des pasteurs doit estre selon la multitude & nature des bestes / & la diuersite des lieux des pastures/ des marchans des aigneaulx/ & de ceulx qui font les fromages/ affin quil ny ait riens qui ne soit ordonne.

Des garennes/ & de la place aux lieures & autres sauuagines / & de la maniere de les enclore. Chap. lxxvj.



Ny doit enclore lieures/ cheuureux/ cerfs/ seglers/ cōtins/ et telles bestes sauuages q̄ ne sont pas de proye/ et en faire vne garēne/ mais la garde d'ces bestes lcy est legierement seue: si men passe hīc finēt. Ilz doiuent estre enuironnez en pñant vng grand lieu ou vng petit au plaisir du sei-

gneur: selon la possibilitē & de telle maniere q̄ les murs soyēt si haultx & si espes que nulle autre bestes ny puisse ētrier ne saltier par dessus. Il y doit auoir caynieres/ buissous / et herbes ou les lieures se puissent mussier: & arbres & raiueaulx esleuz pour empeschier la force & violence de laigle: et si tu y metz lieures/ masses et semelles le lieu en sera tātost pleyn pour ce q̄ tātost q̄lz ont faōne ilz vōt au masse/ & ont les vītres pleins. Qui vouldra congnoistre le masse de la semelle. Archab<sup>d</sup> dit q̄l fault regarder es parties de nature: car le masse na q̄ vng pettuls/ et la semelles en a deux: cerp est certain. Ilz sont trois manieres de lieures. Lung Dytalie q̄ a piedz bas deuant et hault derriere/ & dos gris/ le vītre blāc/ lōgues oreilles. Et dit on q̄ ce lieure cōroit quād il est pings. En frāce oultre les mōs/ et en macedōne ilz sōt petitz. En Espaigne & en ytalie mōres. On en trouue en frāce qui sont blāncz. La tierce maniere est q̄ en espaigne/ en prouēce/ & es pñchaines parties de lōbardie il naist vng lieure semblable au nostre q̄ lon appelle cōtins. Il est dit lieure po<sup>r</sup> legier pied: & si est dit cōtins pour ce q̄l fait cōtins en terre & caynieres pour soy mussier en chāps & en boys. Cest chose certain que sengliers/ cheuureux / et cerfs/ peuvent demourer en champs enclos avec les lieures. Warron recite q̄ vne fois cōme il estoit en vng lieu appelle le chāp lauren ou il y auoit vng noble hostiel en bien hault lieu po<sup>r</sup> soy esbatre/ & pour soupper/ & y estoit vng grād boyz q̄ tenoit bien cinquante iournees de long & de large: & bien enuironē / & ceint de murs il vīt faire par maistrise que lon appelle vng hōme qui se nommauer vne gutterne. qui passoit par la/ et luy commanda lon de chanter: adonc il souffla dedens vne pucine / & soudainemēt il vīt tout entour de luy et des autres si



grāds multitude de cerf de sengliers & d'au-  
tres bestes a quatre piez que cestoit mer-  
ueille & delectable chose a veoir. Le pui-  
fit de la garēne est grāds & tresplaisant: car  
dūg peu de bestes encloses en vīēt grāds nō-  
bre en peu de tēps: dont les chatres sont bō-  
nes a manger/ & si les a lon legerement/et  
en sont les peaulx bōnes pour fourrer ro-  
bes & faire controyes.

**Des piscines/ fosses/ & poissons  
enclos.** Chap. lxxvij.



**D**es Beult auoir piscine il doit  
p̄mieremēt choisir lieu p̄uena-  
ble ou il y ait tousiours eue.  
Ilz sōt aucunes piscines grā-  
des & les autres petites/ & les autres moyē-  
nes. Et encores de ces piscines les vnes  
sont de fontaines/ les autres desīāges/ les  
autres de mer / et les autres deue doulce  
courant. Si elles sont petites il les faul-  
dra garnir iusq̄ de bois ou de pierre tail-  
lee & biē toincte & cymētee: affin q̄ lozdr  
ou autre beste nuisible n'y puisse entrer/ et  
q̄ corbes ou glus soīēt esīdus dessus pour  
espouēter les oyseaulx de proye: & que on y  
mette tel poisson cōe leue le requiert selon  
la regiō: car les vngs poissons sont boult-  
tlers en eue de fontaines ou de fleues.  
Les autres en estangs ou en viuliers: et  
les autres en eue de mer. Si la petite pi-  
scine est parfonde/ et leue de fontaine ou  
de riulere y entre les poissons y pourrōt p̄-  
p̄mēt viure: de ceulx q̄ sont es parties de  
Libarbie/ en Barbie & Barbarte / & au-  
tres petis poissōs y pourrōt biē estre mē-  
s: mais se leue est de lac ou estāg ou il y ait  
boue au fons tēches & anguilles si delecte  
rōnt cōe pourceaulx en boue: et tōt autres  
petis poissōs/ mais q̄lle ne soit corūpue  
de infectiō. Lō ne doit point mettre luy en  
petites piscines/ p̄ce q̄ ilz mēgeroīēt trop  
de poissōs: cōbē q̄ll mange boūltiers

raīnes qui sont contraires aux petis poiss-  
sons: mais on les peult biē mettre en grāds  
piscine. Si la piscine est de mer ou deue  
deue de mer tous poissōs de mer y peuēt  
estre gardez. Si lon veult auoir grāds p̄s-  
ne il la fault faire dūg grand lac ou plu-  
sieurs eues s'assemblēt de pluy & de fon-  
taines ou de riulieres qui y courent/ ou par  
auenture deue de mer cōme il adūent en  
plusieurs lieux. Se il adūent q̄ leue ysse  
du lac ou de estāg par aucū pertuis on les  
floupera & clozra lon tellemēt q̄ l'ysse des  
poissōs en sera empeschē & leue nō. Et  
si elle est deue doulce on y pourra mettre  
& garder toutes manieres de poissōs grāds  
et petis qui viuent en telle eue: & avec poiss-  
sons de mer q̄ se delectēt en eue doulce qui  
en telle piscine pourrōt viure & estre gar-  
dez. Si elle est deue de mer / on y mettra  
toutes manieres de poissōs de mer si elle  
est tresparfōde se le poisson n'est trop grāds:  
cōe baleine q̄ ne peult estre cōprie ailleurs  
que en la mer. Et si la piscine est de moyē-  
ne grādeur on peult scauoir q̄lz poissōs il  
y doit auoir par les choses deuant dīctes.  
Le prouffit de la piscine est grand/ car dūg  
peu de poissōs enclos il en vīēt plusieurs  
en brief temps: dōt les vngs serōt vīdus/ &  
& les autres gardez.

**De paons.** Chap. lxxvij.



**D**es bestes a quatre piez q̄  
on peult nourrir / et des poissōs  
aussi: il conuent dīre des bestes a  
deux piez/ & des autres volatilles. Et p̄-  
mieremēt des paons q̄ sont p̄ nobles q̄ les  
autres pour cause de beaultē: & les peult on  
legeremēt nourrir/ si cōme dīe Palastius si  
p̄llars ou mauvaises bestes ne les t̄blēt/  
ilz se vont esbatre parmy les chāps/ & pas-  
sēt/ & y ap̄tēnt d̄es pouletz. Sup̄ despres  
ilz mōtēt sur tres haults arbrēs. Ilz leur cō-  
uēt vne cure pource q̄ q̄nd ilz couuent on



les doit garder du regnart ilz s'ont biez naitz  
 etz en petites isles. Il suffit a ung masle  
 dauoir cinq femelles si comme dit Parro:  
 mais a plaisir bon est dauoir plusieurs  
 masles pour leur grand beaulte. Les mas-  
 les sont persecutions aux oeufz/ & a leurs  
 poulerz iusq's a tant que la cresse leur viét.  
 Des les pbes de feurter ilz se comencent a  
 eschauffer/ & si on leur gette des feues ung  
 peu greilliers ilz en sont esmeuz a luxure:  
 & si on leur donne chascune quinte tournee  
 etebes. Le masle demontre q'il veult sa fe-  
 melle quand il fait la roe de sa queue. Si  
 on met les oeufz des pades soubz les gell-  
 nes les meres cōe bien excusées de couuer  
 seront poucins tropz s'oyz. Dōt les pre-  
 miers communement sont de cinq oeufz: les  
 seconds de quatre: & les tiers de trois ou  
 de deux. Mais les gellnes solēt esleues  
 a ce faire au p̄mier cresce de la lune: & leur  
 mettre lon par neuf iours neuf oeufz soubz  
 elles/ cinq de paon/ & quatre de leur nature:  
 au dixiesme lo: on osera de la gellne ceulx  
 q' s'ont de nature/ & y mettra lon autant d'au-  
 tres oeufz frais de gellne/ & ainsi fera lon  
 iusq's a tant q' les oeufz de paon ayent este  
 crēte lo: & les autres de gellnes se esclor-  
 ront avec: & aucune fois retournera on les  
 oeufz de paon a la main d'ung coste sur l'au-  
 tre en signāt la partie couuēe q' on ne faille  
 le a bien couuēer: & q'ra lon grans gellnes  
 car les petites ny suffiroyēt pas. On leur  
 fera leur n̄p soubz le tect de terre des au-  
 tres/ & hault esleue de terre: si que serpen-  
 ne autre bestie ny puisse aller cōme dit Par-  
 roy. Ilz aurōt leur n̄p beau & net deuant ou  
 ilz viendront manger en tēps car ces oyse-  
 aux veulēt leur lieu estre bien net & pur-  
 ge. Et aura leur pasteur ung bastā ou ung  
 balay pour oster leur siēte. Si on les veult  
 transporter quād ilz serōt nez il suffira d'ne  
 nourrice de auoir quinze pouletz. On les

nourrira aux p̄miers iours de farine dor-  
 ge moullēe en vin ou cuitēe & refroïdie en for-  
 me de bouet. Et puis lon y mettra polier  
 auxy on fromage frats & biez espatinge/ car  
 le lait mesgre leur est contraire. On leur  
 donne ausy saulterelles a qui on a oste les  
 piedz/ & ainsi les paist on iusq's a ung mōys/  
 & puis on leur donne orge toute commune.  
 Et au vingtcinqtiesme iour aps q' ilz s'ont  
 nez on les maine en aucun chāp seut pour  
 paistre avec leurs nourrices: & a signe cer-  
 tain on les appelle a la ville. On osera la  
 malade de la peple q' leur viēt par le reimes  
 de dont on guerist les gellnes. Il y a grād  
 peril a eulx quād la cresse leur viēt/ pour-  
 ce qu'ilz souffrent telle douleur comme les  
 enfans quād les dentz leur viennent. Le  
 puffed de eulx est/ car la chair est assez bon-  
 ne/ mais elle est dure a digerer. Les plu-  
 mes des masles sont tresbelles/ & pour ce  
 sont propres a faire chapeaulx & paremens  
 pour parcelles.

## Des faisans.

## Chap. lxxvij.

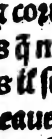


La nourriture des faisans  
 on doit p̄cedre des nouueaux  
 de ung an/ car les biez ne per-  
 uēt faire grād lignee. On bail-  
 lera les masles aux femelles au mōys de  
 mars ou au mōys d'auil/ et baillera lon d  
 deux femelles ung masle. La gellne ne  
 porte q' d'ne s'oye lā/ & fait biez vingt oeufz  
 par oide. Dne gellne en couuēra biez q'nze  
 de faisans/ & aucuns autres des siens.  
 En les menāt au n̄p ne? regarderons de  
 la lune & des iours ce q'est dict des autres.  
 Le trentiesme iour ilz se esclorront: & par  
 quinze iours aps lesclosure on les paistra  
 de farine dorge cuitēe doucement refroïdie:  
 & aps de fromēt/ & saulterelles/ & des oeufz  
 de formls: quād elles serōt saines on les  
 gardera deoue. Et si ilz ont la peple on  
 broyera des auxy avec polier/ & leur en

fructifiera son le ber biez diligēment & souvent:  
ou on leur offrera cōme on fait aux gelines  
leur chati est tresbonne & tresbelicteuse.

Des oyces & oysons. Chap. lxxviii.



 **E**s opres & les opsons apmēt  
eue & herbe/ & sās ce ne peue  
estre. Loye est cōtratre a lieuy  
semez: car elle māge l'herbe/ rō  
ge/ & corōpe par sa siente. Elles dōnt plu  
mes q̄ nous cueillōs en autōne et en prin  
tēps il suffit a vng: masse trops feinelles  
S'ieue courant leur fault les marecz sus  
fīrō: & sil ny a herbes ny? semerōs trisois  
fenugrec/ & petites salcīues/ et autres her  
bes dōt ilz se nourrirōt: les blāches sōt les  
mieuylx portans. Les noires & les bettes  
motns/ car elles sōt trāsportees de estrāge  
terre en frāche terre. Elles entēdēt a por  
teer du p̄mier tour de mars iusq̄s en iuing. Il  
suffit q̄ loye ait q̄nze oeu fz. Elles couuent  
trēte iō's/ mais il vaudrōit mieuylx q̄ les  
gelines couuassēt leurs coufz pource q̄ el  
les en pōdrōt plus: on les menra pondre  
en aucune aitre de l'hostel po're q̄ quand elle  
aura fait vne fois elle st acoufūmera. Et  
si tu battes les oeu fz de loye a couuet a la  
gelline tu y mettras de lozie affin que elle  
ne les grefue. On les paistras premiers  
tours de semence de pauot en lostel/ & puis  
q̄ps on les pourra mener dehors en lieuy  
sans ortles pource q̄ ilz ont paour de lieuy  
poignās/ & par especial es prez/es eues/ &  
aup paluz. On leur fera aitre sur terre ou  
ilz ne deurent point mener plus de vinge  
oisons: & si gardera son q̄ les ouefz n'ayent  
point d'humour aincōts apēt suette blāc et  
mol/ ou de la paille/ ou d'aatre chose/ affin  
que les moustelles ou autres bestes ne les  
puissent aller nuyre cōe dict Warrā. Ilz sōt  
grasses quatre fois en tā: car ilz engressent  
mieuylx leunes q̄ vīelles: & sont plus tra  
sēs. On leur donnera de la bouillie trois

fops le iour. Elles sôt de grâbe euacuâtâ/ et pource on les restraindra/ & les encloze-  
ra en lieu obscur & chauld/ & aîsi les plus  
grâdes serôt grasses au secôd moyz: car les  
petites sont souuēt grasses au trentiesme  
iour: & est le mellieur q on leur donne frai-  
saoul de mil. Entre les viâdes des oysses  
on peult mâger tout portage cōr pois et se-  
nes. On les doit garder des loups et des  
regnars: car ilz les pillent boulecters. Le  
puffie des oysses si est/ car la chair de leurs  
pouletz est tresbōne viâbe quâd ilz sont ea-  
gez au deffoubz d quatre mois & les ayment  
plusieurs. Leur diuuet est tresbon pour les  
lrys/ & les plumes dures sont bōnes pour  
escrôze & po' empēner sapettes & dîttons.

**Des canes & canards. Chap. lxxvij.**



**E**s canes sūt de la nature de  
opos q̄ sont nourries en caue  
cōe opos / q̄ māgent boulliers  
Vne herbe appellee anaire qui  
croist en caue : elles prennent moultres  
bers et telles chesiluez bestiettes / et les  
māgent boulliers. Le puffed est p̄ especial  
en plumes q̄ en chair : car on les māge bou  
lliers elles q̄ leurs poulerz : cōbit : q̄ leurs  
chairs soyēt mal digerables q̄ dilsqueuses.

**D**es gestures coqs & pouletz/ & cōmēe  
on les doit garder. Chap. lxxviii.



**D**el beult auoir bon gestinir il  
doit estre gestines bones & biez  
pōnās & d plumes rouges & pe  
nes noires & l'z apēt les doigtz  
nāpers & grās ongles / grosse tēte / la creste  
diece & larges aēles / car scēles sōt intēte  
disposers & pondre. Les coqs dolumit estre  
grās & haultz & de bone pokerrine rouge cre  
ste court bec plat & agu les yeulz haidz &  
noirs & passie rouge le col de martres rou  
le's ou sur loz / les cuisses courtes blāches  
selues / les ongles grās / auzie & plusie's  
pennes / souuent & bonāt / souuentiers bon

taille/ & qz n'ayt paour de bestes q' bien-  
nēt aux gelines q' n'cois se combatāt pour  
leurs gelines garder. Si tu en veulx nour-  
rir deux cens tu doit appareiller vng lieu  
biē enuironne ou il y ait deux caues cest ad-  
re deux maisons toinctes qui ayent reggib  
a orzēt de dix piez de log/ & presque auāt  
de large/ & vng peu moins de haule/ chascu-  
ne partie ait vne fenestre de troyz piez/ et  
vng peu pl<sup>us</sup> haule lune q' l'autre biē estou-  
pees de vergettes doctes si q' elles volent &  
nen puissent yssir ne bestes y entrer qui les  
puissent greuer. Entre ces deux chambres  
aura vng huyz par quoy le maistre yra de  
lūg a l'autre/ & y aura abondāce de perches  
pour les touchier & encōtre les perches au-  
ra lieu ou elles pourront pondre/ & vng au-  
tre lieu enuironne ou elles pourrōt pōdre ou  
y entroillier. Et le lieu ou elles deurot cou-  
uer sera ferme & les poules dedens: & quā-  
elles auront ponnu on osera le suer/ et y  
mettra loy du fraiz/ affin que les bestes q'  
vissent aux gelines ny viennēt cō pices  
ou autres bestes. Il suffit a vne geline  
vingtinq oeufz/ mais Paladius dit q' les  
femes nen baillēt q' dix huit ou dix neuf.  
On dit q' en aucunes cōtrees il y a homes  
qui chausent fours si attēpement & pareil-  
lement a la chaleur de la geline couuē/ et  
metrēt de petites plumes par my le four/ &  
mille oeufz de dē la plume/ & a vingt tois  
de la ilz se cloēt & viēnt hors les poulins.  
Les gelines pōnt pūssiblement desputa-  
māte iusques en my septembre: et pour ce  
les oeufz qui sont pōnuz auāt ou apres n'  
doluēt poit estre mis a couuer/ & q' les vout  
yra mettre couuer il les vouldra mieulx  
baillier a vieilles gelines q' a poulletes q'  
n'ayent ne bec ne ongles aguz: car les gel-  
mes dōuēt plus estre occupees a cōcepuoir  
et a pondre q' a couuer. Celles sont bones  
a pondre d'ung an ou de deux/ loy les doit

encloire quā elles pōnt tour & n'ist fors  
au māt & au soir quā ilz dōuēt māger/ &  
q' doit aller la personne sagemēt entour les  
oeufz/ & les retourner po<sup>ur</sup> eschauffer autant  
d'ung costē cōe d'autre/ et deoir si les oeufz  
sont bons et pleins. Et ten peu y adurira  
par ce: si tu metz loeuf dē dēs saue/ & il na-  
ge il est vuid: & si il est plein il va au fong.  
Et aussi le peult on deoir au tour: car si il  
est cler il est vuid. Les oeufz longs & aguz  
sont les males: & les ronds les femelles.  
On les doit mettre couuer en nōbre nom-  
per. Si vne geline a peu de poultz quā-  
ilz sōt esclos/ & l'autre en a trop on les par-  
citra/ & nen doit point auoir vne pl<sup>us</sup> de tren-  
te. Les premiers quinze tours on donnera  
de la poulde aux poulins q' la terre du-  
re ne les blece avec millet/ et telz menuz  
grains leur sont bons: & leur est bon le fro-  
ment quā ilz le peult prendre: mais cest  
delectable viāde po<sup>ur</sup> les gelines. Le grain  
de d'oe leur est tresbon. N'ay de signe ne  
leur vult rē & en deuenēt bēhengnes.  
Orge demie cuicte les fait souuēt pondre  
& auoir gros oeufz/ cōe dit Paladius. Lo-  
y doit laisser aller au soleil les petiz poulins  
et au fumier pour eulx y entroillier/ car ilz  
en serōt plus fors. Et quā ilz auront leur  
plumes on les acoustumera a suivre vne  
ou deux gelines affin que les autres se oc-  
cupent plus a pōdre q' a manger/ & les doit  
en mettre couuer a la nouvelle lune pour  
ce que celles qui y sont auant mises si sont  
peu de passie presque iusq's a vingt tours.  
Loy ardra corne de cerf entour les gelines  
que serpens ny aillent/ car la fumee de cels  
le corne si tue les serpens. Lo-  
y doit pōdre garde q' regnars ny aillent. Lo-  
y les doit en-  
cloire de nuyt de tous costez q' les ne sa-  
lent point de hors de nuyt: car les regnars  
par leurs malices les regardēt q' que part  
q' les aillent/ affin q' les gelines aperce-  
uēt

les peulx du regnant luyfais comme deux  
chandelles & aussi les menassent de leurs  
queries cōe d'ung baston/ affin q̄lles aient si  
grāb paour quelles chēt/ & q̄lz les p̄nēt &  
senāllēt a tout. Les escoufles & plusieurs  
oyseaulx de proye/et par spectig l'atgle les  
aguettr & p̄ent/ & pource lon doit tēdre cor-  
dēs aux signes et espines es lieux ou el-  
les hāit de iour. Et doit on p̄ēdre les re-  
gnars a engin/ & les escoufles a la glu ou  
au lacy. La peule peult venir aux gell-  
nes & leurs enveloppe la lāgue d'une perle  
te peu blāche/ on loffe legieremēt aux on-  
gles/ & la touche lō de cēdes/ & quāb elle est  
nettoyee on la touille d'aulx b̄oies ou lō y  
mect une douce pelée & broyée avec huille/  
et si leur p̄ouffite flastizagre sil est mis sou-  
uent en leur viande/ si elles mengeuissent  
amers lupins soubz les petulx les grāns  
y viennēt s̄cōme dit Paladī. Et si on ne  
le oſte tātost & legieremēt a leuille & doul-  
cemēt les petites peaulx couuertes ilz le s-  
estaignent la veue. Il dicit pour Bray q̄lles  
en sont gueries & leur oīge par dehors du  
luis de porcelaine & de lact de femme ou de  
fel armontāq̄ nielle avec miel & rommīn  
aux d'ung cōme d'autre. Elles sont aussi  
moult gueres de poux/ par especial quand  
elles couēt/ & les guerist lon de flastizagre  
broyée avec vin & caue d'amers lupins se-  
il tresp̄ce le secret des plumes & des pen-  
nes. Le p̄ouffit des gellines est q̄lles pōnt  
deus & nourrissent grādemēt & soubdainē-  
ment/ & en v̄sde en plusieurs viādes/ & les  
peult on t̄sbiē garder lōguemēt si on les  
poultre de sel menu ou & les met en sel de  
bacon par trops heures/ & puis q̄ on les lā-  
ue/ & mette lon en brā ou en patilles/ ou seld  
ce q̄ aucuns diēt q̄ les rēbra t̄sso's en sel.  
S̄c̄ les poulcins en naitēt & s̄c̄ t̄sbiēnes  
viādes tāt cōe ilz sont leunes/ & tēdres/ et  
q̄ les chāstres ilz sont faitz chapons & sont

les meilleurs pour engreſſer de lō les au-  
tres pouletz & de meilleur nourrisſement.  
La chair aussi des gellines est t̄sbiēne viā-  
de tāt cōe elles sont leunes & grasses/ & les  
plumes sont bōnes a faire coulctres.

Des colombiers/ & quelz ilz doi-  
uent estre. Chap. lxxviiiij.



Colombiers peult estre faitz en  
deux manieres p̄ especial sur  
colōbes es parotz de bois en-  
uironnez de parotz en maniere  
de mur de pierres sur une tour v̄ gros mur  
ediffice/ & en chascūe tour peult auoir nybz  
ou t̄roup po' faire les oeuſz/ mais mieulx  
hault de mur q̄ celle q̄ est faite de bois. Et  
hault mieulx auoir les t̄roup dedēs q̄ des  
hors/ pource q̄ quāb ilz s̄c̄t dehors le fies q̄  
est de t̄sgrāb p̄ouffit est p̄du & les oyseaulx  
de proye si en māgēt legieremēt les pigeōs.  
Si fera lon doncq̄s une tour large de pier-  
res & d'un mur/ & nō pas trop haulte pleine de  
p̄tits de toutes pars ou les coulōbs puis-  
sent entrer & yſſir & au deſſous y aura une  
espace de ſoues mur s̄c̄s t̄roup affin q̄ mou-  
ſelles ne rats ne autres bestes ne pūſſent  
mōter aux t̄roup. Et au deſſus de la tour  
aura v̄ng grand trou rond ou une fenestre  
quartere par ou les coulōbs p̄ont ou v̄l-  
d̄ront/ pource q̄ ilz viennent doulctiers au  
folet/ & si la fenestre de hault est baſſee lon  
fermera des t̄roup de coulōbs par dehors  
estroitx & larges dedēs/ & ayment pl' ch̄ter  
les coulōbs faire leurs nybz en mur que  
en bois/ combien que aucuns veulēt le con-  
ſtrire/ car aucuns veulēt couuer en appert/  
& les autres muſſez. Et dotuent estre cūlx  
d'auant hault & loīng du ſiens deux p̄ēbz  
et demy/ & il est neceſſaire v̄ng maſtre t̄ref  
au long et v̄ng au trauers du coulōmbier  
par plusieurs parties pour reposer les cou-  
lōbs quand il pleu ou neige ou quand il  
fait trop grāb chaud. On portera bien



Souuent le coulombier hoys & ens: car ilz se delectent en nettes maisons come font les gens/ & ainsi ne laisseront pas le lieu legerement. Et deuez scauoir q chūne palte deult auoir deuy ou troyz/nyōz du moins: car ilz multiplient aucunesfoiz tant qz remplissent les troues et se seller & les trefz.

Comēt les nouueaulx coulombiers dotuēt estre premierement garnitz & peuplez de coulombs. Chap. lxxvij.

**D**oie doit mettre premierement res nouueaulx coulombiers coulombs nō pas blēt: car ilz sen ystropēt & retourneroient a leur ppe lieu/mais doit on mettre jeunes ptgēs q apēt leurs plumes parfaites ou presque parfaites. Et ceulx cy les meilleurs sōt cēdzins & les autres noirs et bñz aissi les appelle lon pour les plumes. Ceulx icy demeurent plus tost au coulombier q les blancs: car les oyseaulx de poye voyēt les blācz de trop loing si les biennent māger. On les y doit mettre du moys daoust/de septeēbre ou de luitier: pour ce que adonc treuuent ilz plus de grain aux chāps pres de leurs coulombiers qz ne seroient en mars/en aueil/ ou en may. Quant ilz y serōt mis on les tiēda en los p quinze tours qz nyssent & mteulx. On les laissera amesgrete/ & puis quād ilz serōt enclos on leur dōnera diligēment a māger par aucuns tours & a boire/ & aps le dte tēps on ouvrera la fenestre en tēps trouble ou doulx/ mais il doulzroit mteulx en temps pluuieux pour ce q lors ystropēt & nō pas trop loing/et si sen retourneroient bien tost.

Comēt on doit tenir les coulombs pour p<sup>r</sup> voulentiers demourer et bien en fructifier. Chap. xc.

**C**oulombs qui naitcēt au coulombier ou q y sont mis peits ne sen departent pas voulentiers/ mais aucunesfoiz vont

aux autres coulombiers ou ilz treuuent la biāde quād ilz nen ont point en leur coulombier ne nen treuuent aux chāps & puis aps quand ilz ne treuuent biādes ilz sen retourneront a leur propre lieu/ & pour ce est il bon de leur faire bon et beau coulombier/ & de leur dōner de la biāde en tēps qz nen treuuent point cōe quād il a gele sur terre/en aueil/ & en may quand les terres sont arres/ & plusieurs en y a qui mangessent leurs ppe fructz. La biāde conuenable aux coulombs est froment/seurs/Bece/orge/et mil/et telz grains qz māgent voulentiers. A cent parties de coulombs suffist la huittesme partie dūg corbillon de grain: & quād il ny a rien aux chāps on leur donra au double/ & leur dōra lon largement a boire au coulombier toutesfoiz qz en auront mestier ou en aucune autre part assez pres du coulombier ou ilz pussent boire: & pour ce chose necessaire est de faire coulombiers pres deau ou ilz se pussent lauer et boire quād ilz doulzroit si come dit Darro. Il est bon de leur donner de toutes manieres de grains pour seoir se q ilz apmetōt mteulx/ & de ceulx on leur dōnera pour les mteulx retenir au coulombier. Palab<sup>r</sup> dit q ilz sont assez fructifz et souuent qui leur donne orge rostie ou seurs. Et si dit q ilz ne demābent rien autre chose en este: & ny a q cā les engresse come fromēt & mil tēpez en vin doulx ou en bochet car ilz en ayment le lieu/ & y amānent les autres/ & quād on leur dōne la biāde on leur doit dōner a bespe/ & les laisser pour chasser au lōg du tout aux chāps: & quād il a neige ou gresle on leur dōnera au matin.

De lofficie de celuy qui garde les coulombs. Chap. xxi.

**C**eluy qui garde les coulombs doit oster le fies & le porter aux chāps pour fumer les terres & doit querir les blētes & bouter



hors les moys sil en y a aucuns enuueulx q  
battent les autres il les oſtera et mettra a  
part pour vèdre les vngs/ q māger les au-  
tres. On les doit garder des oyſeaulx de  
proye par mettre aucunes verges glues  
entour. Paladins dit quilz ſont ſeurs des  
mouſtelles ſe lon gette entre eulx vñt il on-  
gles dōt les beſtes ſōt chauffees: et ſi dit q  
dō est pñdre pluſie's raiñceaulx de ruc/ et  
les eſpādre en pluſieurs lieu/ q les doit on  
biē garder de fopnes q dautres beſtes q les  
mangent/ q auſſi des oyſeaulx de proye de  
tour q de nuit/ q ſi doit on tenir le lieu cloz  
les hups/ et les ſeneſtres par eſpecial de  
nuit. Si il oye noiſe au coulōbier de nuit  
il doit ètre ſeuement q laiſſer aller les cou-  
lōs: car ilz retournerōt biē ap̄s: q doit pren-  
dre les oyſeaulx et les beſtes ſe il peut. Il  
en y a aucuns q ont veroles ètour les peulx  
q les auengient ſi les doit on vèdre ou mā-  
ger. Ilz meurent aucunes fois par diettieſſe  
po'ce q ilz ne durt pas paſſe huit ans. La  
garde doit entrer ſouuēt au coulōbier/ q les  
ſiſſier/ et leur po'ter touſiours vñg peu de  
viāde po' les ap'uiuiſer. Il doit auoir baiſ-  
ſeau de terre ou il y ait touſiours de leau/  
q que il ſoit ſi couuert que nulle ordu're ny  
puiſſe cheoir pour la tenir plus nette.

**¶ Du pouſſit des coulōbs. Cha. xcij.**



Arron dit q il neſt riēs pl' plā-  
tureux ne pl' fructifiant que  
coulōbs: car en quarāte iours  
la ſemelle cōcōt/ pōd/ couue q  
nourriſt ſes poletz. Aīſt ſoit  
elle tout au long de lan ſors vñg peu en  
puet. Les coulōbs naiſcēt deuy a deuy/ et  
ap̄s ſix moys ilz peult pōdre q non auāt: q  
pōnt quatre cinq ou ſix foyz l'annee quād  
ilz ont aſſez viāde: q ſe ilz en ont peu ilz ne  
pōnent q troyz. La chair des pigeons eſt  
treſdōne q delectable. Leur ſiēs eſt treſbon  
pour fumer terres q plāces en toutes pars

de lan. Sachez q troyz paires de coulōbs  
ſont en vñe annee vñg corbillion de ſiens:  
et de tant q māgeuſſent plus de tant ſont  
ilz plus de ſiens pource que ilz ſe ttennent  
plus au coulōbier. Il y a vñg autre pouſſe  
ſir q lon dit cōmunemēt q en aucunes pro-  
uinces on leur lie lettres ſoubz laile ou en  
la queue/ q les chaſſe lon hors du lieu/ q ilz  
ſen retournent a tout les lettres au lieu la  
ou on les veult enuoyer. Paladī raconte  
(mais le ne ſcap ſi ceſt verite) que qut leur  
dōne cōmunemēt a māger cōmin ou q leur  
māgr les aelles en vñe partie de baſtique  
et de baume ilz amēnent les autres cou-  
lōms au coulōbier.

**¶ Des turtrelles/ et pour ordonner  
leur lieu. Cha. xcij.**



On fera tout ainſi des turt-  
relles cōme il eſt dict des cou-  
lōbs/ q leur dōnera lon a mā-  
ger du fromēt ſec/ q aurōt vñg  
lieu appareillē ou ilz pourrōt proprement  
manger: q leur purgera lon leur lieu/ q por-  
tera lon le ſiens au p' chāps: car il engreſſe  
grandement les terres. Et pource queſſes  
pōnt largemēt les oyſelleurs de Lōbars  
die/ q par eſpecial de Tremōne en pñnent  
a la rātz grād nōbre/ q les mettēt en aucu-  
nes catges/ q leur dōnēt de leau q du mil  
rāt cōe ilz veulēt/ et les engreſſent tant q ilz  
en on aucunes fois bien cinq cens.

**¶ Des eſtourneaulx/ merles/ pōrip/ et  
catilles: q cōment on les doit nourrir et  
maintenir po' porter fruit. Cha. xciii.**



Di veult engreſſer telz oyſe-  
aulx ou autres / ſace vñg lieu  
clos de tuiſſes q de rātz grand  
ſelon le nōbre des oyſeaulx q  
veult encloze. Il cōuēt q ſur le tect il y ait  
vñg tuya par leq̄l on puiſſe eſſuter legere-  
mēt leau/ car ſi leau y eſt trop eſpādue eſ-  
le troubleroit toute celle q ſeroit pour bōt

re: si sera par vng tupaū q̄ les oyseaulx ne  
 si toulent de leau. Il y aura peu de fen-  
 estres / et si y aura vng huyt tout seul si petit  
 q̄ a peine y entrera le maistre / et ne les ver-  
 ra son point / et si ne verront point les herbes  
 ne les arbres de p̄ dehors: car ilz amesge-  
 roient pour lamour q̄z ont a la verdure. Ilz  
 auront seulement de lumiere autant q̄z en  
 pourroit veoir pour boire et manger. Et les  
 gardera son de ratz de souris de mouffelles  
 et d'autres bestes / et y aura dedes maintes  
 peiches pour les tucher. On leur donne-  
 ra a manger soupes de figues / et de farine  
 meslee ensemble. Pour les estourneaulx / et  
 les autres son leur dōra tel grain cō il leur  
 appartient / et quā on les voudra oster on  
 leur dōra a māger pl̄ q̄ deuant / et les osterā  
 lō q̄ les autres ne s'espourent point. Ceulx  
 q̄ seront gras feront vendus / et ceulx qui se-  
 ront mesgres seront reboutez en les cages.

¶ Du siege des mouches a miel / et du  
 lieu conuenable. Chap. xvj.



Aladi? dit q̄ l'on doit affecter le  
 vaisseau des mouches a miel  
 en vne partie du jardin ferree.  
 et loing de vent et chaulde pour  
 ce q̄ ce lieu epesche a apporter leur pasture  
 a l'hoſtel cōme dit Virgile / et non pas loing  
 de maisons affin q̄ l'air ne gē ne bestes  
 ny aillent trop / et q̄ il y ait abondance de fleurs  
 q̄ elles cueillent cō les herbes et arbres / et q̄ il  
 y ait des arbres disposés deuers septentrion  
 et q̄ il y ait fontaines ou riuieres assez pres.  
 Varron dit q̄ les solent pres de la ville de  
 leur seigneur / et q̄ l'on ait pas noies ne son  
 dymages qui est appelle echo: car ce sont  
 les enchasse. Elles doluent estre en lieu at-  
 trepe ne trop frois ne trop chauld: et propre-  
 ment ou soleil bāt en puer: et pres de l'ieu ou  
 elles trouuent pasture et pure eau. Virgile  
 dit q̄ est bon q̄ l'on ait arbres feuilluz: et en-  
 tout leau q̄ fera la q̄ l'on ait des saulx plan-

tez largement: de grās pierres et de grās caill-  
 lous largement ou elles setont cō sur pontz /  
 et espandront leurs ailes au soleil. Palas-  
 dius dit que les apuyes ou soutenues dol-  
 uent estre de trops piez de hault et bāt en-  
 duites et aplanies pour les arbes et autres  
 mauuaises bestes q̄ ont de coustume y ter-  
 paier. Et deffus ces soutenues on mettra  
 les vaisseaulx tellemēt que la pluie ne les  
 pourra percer: et y aura disface de lūg a lau-  
 tre: et ny doluent point aller brebis ne auste-  
 chieures pour les fleurs q̄ māgent les mou-  
 ches ne les vaches q̄ les ne gastent la rou-  
 ſse et de fouler l'herbe. Et si ny doluent point  
 estre stellies ne les arbes ne ardores ne cēz  
 oyseaulx nuisās q̄ les aguerrēt et leur nu-  
 ſent. Aussi ny doluent point estre nulles or-  
 dures oudeurs mauuaises ou autres choses  
 mal odorans.

¶ Quelz les vaisseaulx a mouches  
 doluent estre. Chap. xvij.

Les meilleurs vaisseaulx pour mou-  
 ches a miel cōme dit Paladius par  
 experial sont formez d'une escore du suber /  
 car elle ne se creue ne pour chauld ne pour  
 frois: et si les peult on faire de ferules: et si  
 ce la fault on les peult faire doſier de saulx  
 ou de bays dūg arbre caue / mais ceulx sōt  
 les pires q̄ se gelent en puer et eschauffent  
 en este. Toutesfoys il fault respecter en-  
 trer pour elles entrent q̄ le frois dyuer ne le  
 chauld deſte ny entre et ne les bāt. L'on fer-  
 ra vne haulte paroy encōtre les pl̄ haults  
 et frois bāt. Les entrees seront encōtre le  
 soleil dyuer / et y en doit auoir seulement en  
 vne escore deuy ou trops de telle grāeur  
 q̄ il ny puisse entrer pour elles entrent que le  
 corps de la mouche / et nulle autre bāt po-  
 les greuer. Et q̄ si on les guette dūg trou  
 q̄ les puissent yſſir par l'autre: et bāt si ilz  
 ſoient estroitz: car cō dit Virgile si le frois ge-  
 le le miel / et la chaulte le fōd: et les mouches.

v. liij

(c. 7 du l. 1)  
 liij

Donnée to<sup>9</sup> les deux & le chaud & le froid.  
mais la p<sup>re</sup> grãd p<sup>re</sup> des grã de maïtènã  
font Bng grãd trou en la moyène partie du  
vaisseau. Et doliuẽt estre grãs vaisseaulx  
pour la grãd quãtite des mouches et petiz  
po<sup>9</sup> la petite quãtite. Ilz doliuẽt estre haulx  
d'ũg p<sup>re</sup> & demy/ & larges a la moitié. Vng  
respeppert et sage hõme me assena q<sup>il</sup> les  
vaisseaulx qui sont quartetz faitz de ta-  
bles valent mieulx q<sup>il</sup> ne sont les ronds/et  
haule mieulx q<sup>il</sup> ilz pendẽt Bng peu deuant q<sup>il</sup>  
q<sup>il</sup>z fussent tous drois: & pourroit on met-  
tre l'ung sur l'autre: et ces vaisseaulx doli-  
uẽt auoir fons de chascun chief: tellemẽt q<sup>il</sup>  
on les puisse oster quãd mestier en sera po<sup>9</sup>  
leuer le miel. Le fons de deuant gura deux  
petits pertuis: et celui de derriere Bng par  
aual par ou les mouches entreront & ystont.  
Et si me dit aussi q<sup>il</sup> elles labourẽt mieulx  
quãd le vaisseau est obscur par dedẽs qui si  
gnifie q<sup>il</sup> les troux doliuent estre petiz/ & les  
creuaces biẽ estoupẽes & seclẽes: & les mou-  
ches le nous ap<sup>re</sup>nẽt: car nous trouuons q<sup>il</sup>  
en puer les creuaces sont estoupẽes de cire  
pour la greigneur partie: et demeure tant  
seulement le petit trou a leur forme.

**C**omment les mouches a miel  
naissent.

Chap. xcviij.



**B**es mouches naitcẽt vne par-  
tie de leurs semblables et vne  
p<sup>re</sup> des beufz sauuaiges dont  
le corps est pourry cõ de dit Dar-  
ron/mais il se tatist de la maniere. Et vtes  
gile en ple/ & dit q<sup>il</sup> maistre Archadi<sup>9</sup> en fut  
le p<sup>re</sup>mier trouueur/ & trouua la maniere tel-  
le. On estle Bng estroit lieu cloz de paroy a  
vne estroite couuerture de tulle/ & que il y  
ait quatre fenestres obliq<sup>es</sup>: et lors on qert  
Bng beau de deux ans/ & luy estoupe lon a  
force les narilles/ & la on le bat/ & tue lã de  
coups tant q<sup>il</sup> les entrailles luy rompent des  
coups & se dissoluent p<sup>re</sup> m<sup>re</sup> la peau entiere.

& ainsi le mettẽt en ce lieu clos en luy met-  
tant sur les costez pieces de taincrans: cest  
assauoir de thymus & casses fresches. Les  
cy est fait quãd les fleurs & germes p<sup>re</sup>miẽs  
remẽt se p<sup>re</sup>nẽt a dõner oubeur auant q<sup>il</sup> les  
p<sup>re</sup>z cõmẽt a verdir & auãt q<sup>il</sup> la trõbe bien  
ne & sospẽde son nyd. Adc l'humour de ce  
beau q<sup>il</sup> est tiebe se chause / et cire mouches  
q<sup>il</sup> p<sup>re</sup>miẽtemẽt appa<sup>re</sup>t sãs p<sup>re</sup>dz/ & tãtost se  
mestle en trẽblant des aelles/ & se lieũt en  
latr: & ainsi sãt nez & formees mouches.

**Q**uelles mouches on doit acheter/  
quãd & cõment on les doit trouuer et  
emporter.

Chap. xcviij.



**B**etter les mouches a miel les pe-  
tites baires & rõdes sãt les mett<sup>re</sup>  
fleurs cõme dit Darron. Qui les  
deult acheter il doit cõsiderer q<sup>il</sup> elles soient  
bonnes: & si elles sont saines ou malades.  
Les signes de leur sante sãt quãd elles sãt  
souiẽt en le pãme/ & si elles sãt polices: & si  
leur queilles sont estegale ou leger. Les  
signes de celles q<sup>il</sup> moins bairt sont quãd  
elles sont velues horribles et pleines de  
pousser. On doit cõsiderer si les vaisse-  
aulx q<sup>il</sup> on deult acheter sãt pleis: & le peult  
on scauoir a la noise q<sup>il</sup>les sãt/ & a leurs al-  
tes & venues sil y a grãd nõbre ou nã. Ad-  
dote regarder le tẽps & le lieu quãd les deult  
trãsporter: car il vault mieulx en p<sup>re</sup>miẽs  
q<sup>il</sup> en puer: pour ce q<sup>il</sup> en puer elles sen fuyẽt/ &  
sãt fortes a acoustumer si elles ne trouuẽt  
bõne pasture. Il vault mieulx les trãspor-  
ter pres que loing que elles ne se esbapissẽt  
de strange terre. Et qui les voultz por-  
ter loing si leẽs porte de nupt a lã col: & ne les  
ouuerra lon ne asserra iusq<sup>es</sup> a l'endemain  
au desprẽ. Mo<sup>9</sup> p<sup>re</sup>sidẽt q<sup>il</sup> aps trops lours  
elles ne pssent pas toutes hors les portes:  
car ainsi on penseroit q<sup>il</sup>elles sen dissolussent  
fuit: mais toutesfoys elles demourront  
bien en celuy lieu en toulant la geule des

Baiffeaulx de fiente d'auçun beau pinter ne:  
cōte d'it Paladi<sup>9</sup> au mōys d'auçil no<sup>9</sup> q<sup>9</sup> rōs  
les mouches es lieus ouuerts / & esguetōs  
premieremēt si elles sont pres ou loing: et  
tousillerōt vng petit Baiffeau de terre rou-  
ge clere / & garderōt les fontaines ou les ea-  
ues prochaines / et adōc tout bellemēt dūg  
festu tousille en celle terre toucherōt le dos  
des mouches q<sup>9</sup> buurōt / & si elles se retour-  
nēt tātōst q<sup>9</sup> no<sup>9</sup> les aurōs touchees de cel-  
le terre cest signe que elles sont pres heber-  
gers: & si elles demeurent longuemēt cest si-  
gne que elles sont loing. Si elles sōt pres  
ou y biēdōs tātōst: & s'elles sont loing tu y  
biēdōs par telle maniere. Tu trēcheras  
vng entreneu de canne avec les articles / &  
le ouuerras au coste: et la tu mettras vng  
peu de miel / & le laisseras emprès la fontai-  
ne: la les mouches se bouerōt po<sup>9</sup> l'oudeur  
du miel: & puis tu resfouperas le pertuis du  
pouce / & puis tu en laisseras vne aller & re-  
sfouperas troyes / & suturas la mouche tāt  
cōt tu pourras: & quāt tu en auras perdu la  
brue tu laisseras l'autre aller: et la suturas  
par telle maniere ainsi l'une ap<sup>9</sup> l'autre sus-  
ques a tāt q<sup>9</sup> tu trouueras le lieu. Aucuns  
entour leaue mēxēt du miel en vng Baif-  
seau du q<sup>9</sup> quāt les mouches aurōt goutte  
de leaue / & de ce miel elles prōt & biēdōt /  
et en rameneront des autres: & p<sup>9</sup> ces allerz.  
et venues on trouuera leurs places.

**C**ōment on doit tenir & procurer les  
mouches a miel. Chap. xxiij.



Le gouuerneur qui entretient  
les Baiffeaulx doit par sō sēs  
faire q<sup>9</sup> étour le lieu il y ait adō-  
dance de fleurs en arbres / her-  
bes / & en arbusces / cōt ozigan / thymus / ser-  
riette / serpil / violettes / lactinches / & q<sup>9</sup> est dit  
flāble ou tagleau / safran / & autres herbes  
de souf oudeur / & de belles fle<sup>9</sup>s es arbus-  
ces / & ait roses / lyz / rōmarin / & yerre. Et q<sup>9</sup>

y ait arbres / cōme agmandiers / peschiers /  
pāniers / poitiers / & autres arbres ou il ny  
ait nulle amertume de fleurs ne de tues.  
Entre les arbres sauuaiges sont chesnes  
q<sup>9</sup> portēt glans robura / bīpus / & cherebīns  
tus / lētisc<sup>9</sup> / cedrus / cilia / thym<sup>9</sup>: si en sōt  
osies. Les pīnteres sont miel doulx / & les  
dernieres luy donnent saueur de billatny  
miel: si cōme d'it Paladi<sup>9</sup>. Par especial les  
choses q<sup>9</sup> doūt estre semees & les mouches  
suiuēt bouentiers comme d'it Darron. Et  
sont ces choses q<sup>9</sup> sensuuent roses / serpis-  
les / ache / sauge / pauot / feues / lētisc<sup>9</sup> / pots /  
ozigā / ozimū / capzū / citisum / qui est pūssī-  
table aux fortes mouches: car il commēce  
a florir depuis la my mars / et est en fleur  
lusques en la fin de septembre. Ache fault  
a garder leur sante: & thym<sup>9</sup> a faire le miel.  
Il leur fault auoir de leaue clere pres q<sup>9</sup> ne  
coure poit: ou se elle court en autre lieu elle  
ne soit pas parfonde oultre deux ou troyes  
doigt: & ou il y ait des testz de poiz & pierres  
pour eulx asseoir quāt elles buuront. Et  
doit on auoir distigēce quelles boūt pour  
auoir miel pur et bon. Et pource que aucuns  
neffoyz la tēpēse de geles & de pluies / de  
hēt / ou de froid / les emprèsche a aller loing  
on leur doit appareiller postures q<sup>9</sup>elles ne  
soient contraites de manger leur miel: et  
pource lon pzent figures grasses enuiron la  
quantite de dix flures / & les cuist on en sty-  
quartes deaue / et les met on emprès elles  
comme soupes: les autres mettēt bochet  
et eaue ensemble en Baiffeaulx pres desles  
et de la laine pure et nette dedans / par la  
quelle elles succent aucunes fois et boluent  
et les garde de chotr en leaue: et a chascun  
Baiffeau de mouches en a vng. Les au-  
tres pīssēt ensemble figures grasses et gras-  
pes de raisins seches: et les paistissent en  
eaus / & en sōt soupes & leur baillēt en puer  
et en pīntēps / & en este troyes foyz le mōys



Quant vient le printemps le maistre les  
doit regarder/et les sumiger doucement/ &  
leur nettoyer les vaisseaulx dorzure/ & ge-  
rer hors les vers. Lon doit prendre garde q  
il ny ait plusieurs roy en ung vaisfel / car  
ilz seropent mutillez lung pour lautre: et y  
auroit noise. Il est deux manieres de ducz  
cde dient Menecrates & Virgile: car lung  
est noir / & lautre de couleur diuerse qui est  
le meilleur. Si doit le maistre tuer le noir  
qui deu le greuer les mouches & guetteroyr:  
& mustet ou enchasser lautre roy ou estran-  
ger pour paiz auoir si cde dit Virgile. Pa-  
labius dit q au moy de May les mouches  
cômencet a multiplier/ & dedes les extremit-  
tez des vaisseaulx les pl<sup>rs</sup> grans mouches  
y sont crees: & aucun cuidoient q ce sont les  
roys/mais les Grecz les appellēt cestres/  
& cômâdēt q on les tue pource q lz troublēt  
toute la cōpaignt. Et aucunes fots y vident  
papillōs q lā doit tuer. Entour le moy de  
nouēbre on doit nettoyer les vaisseaulx de  
toutes ordures / car on ne les ose ouurir  
ne mouoir de tout luer: mais en ung to-  
cōuenable & serain on les nettoiera dācu-  
nes penes de grand oyseau ou de telles  
choses. Et si les mains ny peult ataindre  
on les ouurra en les nettoyant/ & estoupe-  
ra lon toutes les creuacs q seront par des-  
hors de haue de terre et de fiente de beufz  
meslez en sēble: et puis serōt mises par des-  
sus des genestres ou dautres couuertures  
en forme dūg porche pour les deffendre de  
pluie/ de froib et de peste. Le bon maistre  
doit cōgnoistre en septēbre les vteilsz vais-  
seaulx & plats/ & dēbre les chertiz q nont  
rien fait leste/ & les doit on dēbre ou tuer/ &  
en faire du miel/ & ctre en la maniere q se-  
ra dit apēs. Le maistre sice doit les eppers  
doit tenir en este les vaisseaulx auer d liers  
piēces de plāches ung peu estroites q les  
mouches puissent aller & venir/ et q les les

farbes ny puissent entrer / & que elles soient  
tesfoie estoupees en puer de terre & de fiente  
de beufz mesles ensemble. Ice si elles sont  
trop desnuces de miel si que lon peult bien  
apperceroir en regardant par dessoubz ou  
en autre maniere comme par le pois ou par  
vng pertuys fait au milieu par lequel on  
le donera a manger a vne berge nette mise  
en miel ou vng poulet rosty ou autre chose  
Après se le batteau est gras on le laissera  
en puer sur son siege : & se il est mesgre on le  
mettra en la maison en aucun lieu obscur  
bien ordonne / & que les sourtitz ny attissent.

Des maladies des mouches / & de ce  
qui leur nuyt / & de la cure. Chap. c.

**L**'on doit garder cōme dit Darron  
que les fortes mouches ne blescent  
les foibles / car le suict en seroit  
appertise par ce q les foibles quād le roy est  
mort sont assaillies de ceulx q sont soubz  
laulter roy: & pource lon gettera de la muls  
se de cane amelle sur elles / car par ce elles  
se tiēdrōt non pas cāt seulemēt en patz ain  
cōis se entrelechērōt / & atēdrōt / & appliqērōt  
ensemble pour lōudeir quēlz sentēdrōt / et se  
elles sen vdr trop souuent du vaisseau / & q  
lune parēte en chēe on leur fera suffumiga  
tion prez / & leur mettra lon bonnes herbes  
et soues fiairane cōme acche & thymus. On  
les doit garder q̄lles ne perissent ou pour  
chausd ou pour froid que soudainement  
la pluye ne le froid ne les prennent quād  
elles paistron la quelle chose madurēt pas  
souuēt q̄lles en soyent decepez: car quād el  
les sentent les gouttes deueir elles se cour  
chēnt & mettent enuers. On les retiēdra  
en aucun vaisseau / et les mettra lon soubz  
le couuert en aucun lieu tiēde / & gettera lon  
sur elles cendze tiēde & plus chaulde q̄ tiē  
de / & heuttera lon doucement le vaisseau  
sans touchet de la main: et mettra lon au  
sōleil leurs vaisseaulx affin quelles res



tourment dedens. Si il en y a aucunes malades laquelle chose on apperoit a telz signes comme dit Virgile quelles ont auec couleur & la face difforme p horrible mesgreur. Les corps des mortes seront gettez hors/ & les autres assemblees pendrôt par les piedz hors ou ens ou toutes les autres batallierôt dedens leurs maisons ou elles seront toutes faillies par fah et par froldure deuenirēt paresseuses. Ilz sont grād & fort son/ & rouēt cōme le vēt / & resonnent dedens les boys quād il vête: & cōme la mer seferie quād les vndes resluer: ou cōe le feu bruyt dedens la formatse quād elle est close. Et lors on ardoza galbā/ & loudetur leur tratra par la fume: & leur donnera on du miel en cānes: & leur puffera son si on y mesle loudetur de galles broyez/ ou roses seches/ ou pieces de chatz rosties/ ou vne passe/ ou cetropium/ ou chymus/ ou centauree ou la racine dune herbe q les villains appellent amella: et q on la mette en bon vin odorant en vaisseaulx au p fenestres des mouches. Ceste herbe est congneue/ car elle croist es prez: & estieue vne souche dōe vne force: et espand grād nōbre de feuilles tout entour la fleur/ & est de couleur dor/ & la sauent en est a ppe a la bouche. Mo<sup>r</sup> chasseront les sardes cōe dit Paradi<sup>s</sup> et les autres bestes q le s sōt cōtraictes/ & espouēterōt les oyseaulx. Il peult aduenir vne maladie aux mouches pspāl en mars/ car aps les leunes dpuer elles se pinnēt aux fleurs de rtil mal/ et de ouline amer/ & les mangent trop ardaiment pource que ce sont les fleurs q premierement vienent: dont elles ont le ventre si lasche que elles en meurent tātost felles nen ont remede: si leur donnera son grains de pommes grenates broyez avec fort vin & vng peu eschaufe: puis on les mettra en aucun vaisfel deuant elles. Et si elles semblent horribles et contractes de

corps/ & ne font noise/ & que elles appoizēt souuēt les corps des mortes abōc on mettra du miel cuit avec poulsze de galles/ et leur donnera son en tu paulx faitz de cannes/ car cela desperche par deuant toutes choses q les parties du miel pourties ou les citres vuides lesquelles la compaignie des mouches ne pourra empsir pource quelles sont trop peu son ostera tousiours a perte ferrement subtillement les mouches mortes affin q les autres ne laissent leur vaisseau. Si pour abōdance de fleurs elles pēs sent tant du miel que elles ne farent point de lignee/ & il y aie trop de miel on le esioupera leurs troux q lies ne yssent point par troys tours: si se mettront a faire lignee. Entour les palēdes dauril on leur nettota leurs vaisseaulx en ostāt toutes les ordures du temps dpuer: les vers & les praignes dōt le miel est corōpu: & les papillōs qui de leur cheure y font des vers. La maniere de tuer & occire les papillōs selon Valadius est q on mette vng vaisseau datat hault & esitot/ et le laissera lon au despre entre les vaisseaulx: & au milieu du fons mettra son de la lumiere clere/ & tō<sup>r</sup> les papillōs s'assemblerōt la/ & volerōt entour la lumiere/ & le vaisseau esitot si les cōtraictes dpa de mourir par le feu pzeuchain: et lors on mettra de la siente de beuf seche qui est conuenable au salut des mouches/ et ceste purgation cy sera faite souuent iusqes au temps dautonne. Ces choses tcy sera le maistre des vaisseaulx qui doit estre chaste & sobze/ & se doit abstenir de batngs & de vtiandes aigres/ & de toutes saukes/ & doit estre net de toutes mauvaises odeurs.

Des meurs/ de la doctrine/ & de la vie des mouches. Chap. xj.



Es mouches ne sont pas solitaires par nature comme sont les aigles/ aincois sont comme les

Hommes : car elles ont cōpaigntie ensēble en  
ouuer & edifier / & est en eulx raison et art :  
elles paisēt de hors & font oeuvres debēs /  
poit ne se assiet en lieu oī ne q̄ flaire mal.  
Et si aucies fois elles se retournēt en vng  
lieu elles supuēt leur roy q̄q̄ part q̄ il aīe  
le / & le soulaignent quād il est trauaille / & si  
ne peult voler elles le suppoziēt et mōstrēt  
elles le beulēt garder : elles hēt les pares-  
seuses / & ne sont point oyseuses / elles bot-  
tent hors a force les mouches sustes : car  
elles ne leur apēt point / & si māgent leur  
miel / & pource vng peu de bones mouches  
poursuyuent & en chassent vng grād nōbre  
de ces mauuaites mouches : elles estoupēt  
toutes les parties parquoy le vēr vīt au p̄  
batisseau / y fors q̄ le droit hups : elles vīt  
toutes cōe en vng ost : car a certaines heu-  
res les vnes dozmēt / & les autres bellēt &  
ouurent : & pūe celles q̄ ont dozmī si sont  
ouuer / les autres vōc dozmīt cōe labou-  
reurs. Elles ont certains gouverneurs et  
ducz / & les suluēt a la voīp cōme a vne trō-  
pēte : car elles ont ētre eulx signe de batail-  
le & de paīp. De pōmes grenates / & de fra-  
gonelles prēnt seule vīdē / & de larbz do-  
liuter prēnent le miel / mais il nēst pas vōc  
double mystere leur vīt de la feur / de la-  
che / & de la courge & bzaisique : ce flassauoir  
ētre & vīdē de la pōme / & poire sauuatge / &  
pauot vīennēt ētre & miel : de la noīp grecq̄  
vīt triple mystere & aussi de lapsāne / cēs-  
a sauoir vīdē de miel et cīte. Des autres  
fleurs elles prēnt si q̄ diuerſes choses bas-  
lent a diuerſes oeuvres et aucunes a plu-  
sieurs. Elles sont daucunes choses miel  
cler si cōe de fleurs de cyches & dautre cho-  
ses le fōc espes cōe de rōmarin. Aussi dune  
chose ilz sont miel q̄ nēst pas soues cōme de  
figues & dautre bon cōe de cerise : & dautre  
tresbon cōme de thymus si cōe dīc Virgīl  
Virgīle dīc q̄lles sont nobles salles / & or-

donent royaumes de cīres : souuentef fois  
aussi elles se ordōnent et mettent en dures  
barailles / & sont vng ost plus grand q̄ leur  
force tant ont grand amour aux fleurs et  
grand gloire de faire miel : car cōblē q̄lles  
sont de courte vīe pource q̄ elles ne vīt  
poit oultre sepe ans : toutes fois leur signa-  
ge demeure immortel.

Quāt & pourquoy la cōpaigntie des  
mouches p̄st / & cōmēt on ſcet quād elles  
doluent p̄stir. Chap. cīj.



A compaignie des mouches  
peult p̄stir aīnſi cōme dīc Vir-  
gīl quād les mouches der-  
rēes nēz sont en grand p̄sper-  
tite et bon nōmbre / et beulent enuoyer leur  
signe en labour cōme labīs firent les sa-  
bins pour la multitude de leurs enfans.  
Deux signes sont par deuant quād elles  
beulent p̄stir & voler es tours de deuāt : par  
espectal au despres il en y a moult deuant  
le trou assēmbles cōme vne grope en terre  
nans les vnes aux autres. Lautre signe  
est que quād elles beulent voler ou quel-  
les ont la commencer elles sonnēt tresfort  
cōme font cheualiers en vng ost quād les  
chasteaux se meurent. Celles q̄ sont y f-  
sues les premieres volent t̄tout entout  
en attendant les autres iusques a tant q̄  
les soyēt toute hors. Virgīle escript q̄ elles  
p̄sent aucunes fois en baraille : car quād il  
y a deux roys il vīent tresgrād discōrd en-  
tre eulx et leurs gēs & laperoit on : car on  
olt grād son en la tour cōe si ce fussent trō-  
pes quād elles cōmēnt a assēbler & flām-  
bolent de penes & agūtſent leurs dars et  
appareillent leurs agūtillons / et se ordō-  
nent de bras et de esles / et se assēmbent et  
mēssēt enuēt leur roy / & appellēt leurs en-  
nēmys a grans crys / adōques ſen vont et  
sēntreſapēt / & se mēssent et y a grand son /  
et les vaincues chēnt plus dūz q̄ greſse

& glandz quâd on les fier. Les roys par le milieu des batailles bataillent ensemble d'ung grâd courage/ & la elles respôdissent/ & ne departira la bataille iusq's a tant que l'ung aura vaincu l'autre/ & que il sera contraint de sen fuir et tourner le dos. Ces mouuemens de courage/ & ces batailles se reposent par getter vng peu de pouldre: et quâd tu auras apaisé les deux ostz tu occiras le pire affin quil ne face plus guerre/ & mettras le meilleur en sa salle: car ilz en sônt deux manieres. Le meilleur est de couleur dor & l'autre horrible. Virgile aussi dit que elles yssent aucunes fois pour vaincre delectatio/ & le sçet on a ce q'elles se touët en bouslât par l'air/ & le peult on legeremēt empêcher: car on doit offer les aelles au roy afin quil ne puisse voler hault. Valadius escript q' on apperceoit la fuytte du roy aduenir: ou lon sçet l'ysue d'elles quand par deux iours ou troys par auant elles se assemblent plus aigremēt & murmurent: et le sçet on bien a y mettre souuent lozeille.

**C**ôment leur compaignie sera enclose & cueillie. **L**hap. clj.



**D**and le maistr des mouches soit la compaignie yssir & demourer en l'air il doit tantost getter sur elles de la pouldre & faire daucune chose vne forte noise/ & vng fort son affin q'elles ayent paour et naissent pas loing/ mais q'elles se remettent en aucun lieu par chatn/ & quâd il verra ou elles se deult mettre il pèdra des herbes/ & aucuns raineaulx d'herbes ou elles se delectent/ & les liera lon a vne pèche/ & les mettra lon la affin q'elles si effient: & quâd elles serônt toutes venues il les mettra a terre/ & le vaisseau dessus elles ou elles entrerônt: & puis les mettra au despye en leur ppe lieu ou elles deurot demourer/ ou l'on mettra en ce lieu ou elles sônt assises: ou q'elles entrerônt

par soy ou par aucie fumee. Et quâd elles y serônt toutes entrees on les mettra soubz vng blanc petre largemēt & dessus ce blanc il y aura vng nouveau vaisseau tresbien purgé & bien arroûse de vin de tresgrâd odeur & d'ung peu de miel tresbte frate q' sera mis dessus/ & q' le fôd denhaute du vaisseau soit osté de dessus affin quelles entrêt par soy ou par la fumee en la nouvelle maison & ainsi elles serônt mises au soit en leur lieu & si elles sônt la d'iffises sur vng raineau il sera trêche soufmet a vng coustreau bte trêchant & osté de la & vng vaisseau mis dessus tout nouveau côme lay dit/ ou lon sera cômme lay dit de la perche des herbes et des raineaulx. Et si on ne les peult toutes auoir a vne fois si le face lon a plusieurs: et si le roy est d'une part toutes les autres le sçauront. Et si elles sônt bouters en aucun trou d'ung arbre si l'arbre est petit on le coupera doucement cômme lay dit du raineau/ ou lon mettra vng vaisseau encôste/ ou par aucun trou q' on fera nouuellement on mettra de la fumee soubz elles affin q'elles sen aillent au vaisseau & entrent cômme lay dit/ ou on les boutera hors du trou des arbres & fera lon cômme lay dit de celles q' de leur bôn ne voulente sen vont/ & se pèdent aux raineaulx ou autre lieu/ & sur lesq'elles on met nouveau vaisseau: & si elles se mettent en aucun lieu d'iscouenable dôt on ne les puisse auoir on les escourra a logies perches & fera lon cheoir a terre affin q'elles entrêt en aucun lieu deu/ & doit estre le maistr net de toutes ordures & de male odeur/ & doit en tous teps auoir nouveau vaisseau prestz pour les recevoir: car les nouvelles baganes si elles ne sont gardées sen fuirônt pour neant/ si elles yssent elles demeurent vng iour ou deux ou elles vont si les dôt on recevoir tãtost en nouveau vaisseau si en deura le maistr estre diligēt iusques

a la hucatesme ou meufutesme heure p es-  
pectol en luing: & quād il appareura quel-  
les veulx suyz pource q elles ne sen supent  
pas cōmunemēt aps ces heures il sen pren-  
dra garde. Apres quād elles yront en la  
guerre si elles se afferent en aucun raineau  
ou autre lieu on les poultora de poultore  
ou dautre chose si qelles soient cōteintes  
de eulx en aller: & si elles se arrestent ensem-  
ble paisiblement cest signe que elles nont q  
vng roy ou qelles sont recōciliées p accord.  
Et sil y en a deuy ou plusieurs cōpaignies  
de mouches on oigdra la maty de miel ou  
dache & sefforcera lon de prendre les roys q  
sont vng peu plus grans & plus longz que  
les autres mouches & ont pl<sup>r</sup> droictes cul-  
ses & nōt pas pl<sup>r</sup> grās aelles/ilz sont plus  
beaulx & plus lufans & plus doulx sans  
poll fors q au front ou ilz sont plus pleins  
& ont ainsi cōme cheuelx au ventre dont  
ilz ne vsent point a faire playe. Ilz sōt au-  
cunes autres velans et noires lesqelles il  
cōulent descendre & mettre a mort/ & laissez  
les plus belles: & si elles vont souuēt eua-  
guer on leur arrachera le s aelles: car ain-  
si il ne sen fuira nulles. Si il nē naist nul-  
les en deuy ou troys vaisseaulx ou en plu-  
sieurs on en pourra mettre plusieurs en vng  
qui serōt moultz daucune douce liqueur  
et les tiendra lon encloses en leur mettant  
de la biābe de miel deuant elles/ & leur laisse-  
rō pertiz peult po<sup>r</sup> respirer. Si tu veulx ras-  
pareiller vne cōpaignee de vaisseaulx dōc  
les mouches sen sont en asiers par aucune  
prellence tu considereras es autres abon-  
sans la dire & les entrees des vaisseaulx &  
du miel & les exptenitez q ont petites mou-  
ches / et ou tu trouueras le signe du roy a  
naistre avec sa lignee la tu mettras tō vais-  
seau. Le signe de ce roy aduent est que en-  
tre les autres troux qui ont poules on en  
trouue vng plus grād et plus long qui ap-

pertra abondant et cestuy est le roy. On les  
doit transporter quād ilz cherent les cour-  
uecles/ & cōme meurs a naistre sefforcēt de  
leuer les testes: car si tu les lieues auāt q  
les soient meures elles mourrōt: & si elles  
se estieuent soudainement elles sont espo-  
nētes de la commocōy de lair / lors elles  
retournent a leur vaisseau nouueu oingt  
de herbes acoustumees et de miel: on les  
traira a la maty/ & les mettra on la: & quād  
elles auront repose en ce mesme lieu on les  
y afferira au desyre.

¶ Quant & cōment on peult prendre le  
miel des mouches. Chap. ciii.



¶ Vmors de luing selon Palas-  
dius les vaisseaulx des mou-  
ches serōt chastrez qui seront  
meurs & cōuenables a recōmē-  
cer le miel cōme lon scaura par plusieurs si-  
gues. Premièrement silz sont pleins on ort  
vng doultx murmure dēlic: car si les sirges  
sont vuidz les volx en sonnēt plus haule  
cōe il est des edifices cauez: & pour ce quād  
il y a grand son & murmure entouer on les  
doit laisser: apres quād les mouches trou-  
blent de grand vouldre les mouches susqes  
cest signe q le miel est meur. Selon Varron  
si elles font vng moult cest signe de bien  
son miel. Apres si les troux de vaisseaulx  
sont estoipez cest signe que tout est plein de  
miel. Ad chastera les vaisseaulx aux her-  
res du matin quād les oyseaulx seront pe-  
sans & endormis/ & ne sont pas esueiltz de  
chaleur/ & y met on de la fumee de galban  
et de ses siens de beuf q lon esmeut en vng  
vaisseau a serz charbons/ & le vaisseau soit  
ainsi figure q aie vne bouche estroite par  
en hault pour mettre hors la fumee: & quād  
les mouches se departiront lon prendra le  
miel: et pour paisure de la cōpaignie on  
laissera la quinte partie. et otera lon par  
auāt toutes les oydures des vaisseaulx et



les choses à rîes ne valent. Au moys d'octobre on les chassera en celle maniere mesmes & suppose q'il y ait grãd abondance de miel si en laissera lon la moitié pour lyuer & si l'appert q'il ny ait q'la mortie on nen osterà rîes/mais Darroij escript q'ilz estoient oies pleins si nen doit on oster que la tierce partie & laisser le remenant pour lyuer/mais Virgile dit q' si on se doubte de force puer q' lon nen doit rîes oster. Les maistresppers de nostre tēps disent po' dray q' on ne doit prendre le miel q' d'ne foye lan/ c'est entre la fin d'aoust et la my septembre/mais la cire est corrompue. Le miel q' lon doit oster soit peu ou beaucoup on doit auote regards à la quantite du miel q' est au vaisseau à la multitude/ & à la paucite/ & ne doit on point oster oultre la quarte partie. La maniere de prendre des vaisseaux estans est q' lon dore vng trou ou plusieurs d'heures si q' les mouches ne sen puissent yssir/ & par dehors lon fera fumee de paille ou de drap mouille affin que les mouches montent en hault/ & ployera lon le vaisseau/ & trenchera lon les besongnes de dedens à vng renchât coustean mouille souuēt en traue affin que la cire ny tienne/ & que les mouches qui sont demourans ne soient bleuez. Et si le vaisseau est gisant les mouches seront couuertes par la derriere loincte à celle de dessus pour ce que il est premier remply de miel/ et derrierement elles emplent la partie de dedans/ & la demeurēt toutes/ & lors on peult seulement ouvrir la partie de derriere: car il est fait pour ouvrir legierement: & loeuvre et le miel osté on remettra se fons en son lieu. Et quand les mouches apparceuront que ce lieu la sera vuide elles yront toutes pour le remplir/ & puis sen retourneront toutes au lieu de deuant: et ce s'et lon quand le lieu est vuide.

**De faire le miel & la cire.** Cha. c. b.



Et miel & la cire de loeuvre des mouches est fait en telle maniere auāt q' l'espaigne loeuvre/ & la cire on osterà ce q' sera corrompu/ & les mouches q' aurōt ligner: car elles dōnerōt mauuaise saueur. Quand elles serōt cassées on les mettra à vng vaisseau/ & les laissera lon ainsi degouter tout par soy doucement/ ou on mettra au cū vaisseau de pots ou charge dessus/ et ce qui en degouttera sera tresbeau miel cru: et puis on extra le miel avec la cire/ si cōme il sera dit cy après: mais avec les mouches cassées et tuées on les fait en telle maniere. On prendra au moys de septembre les vieulx vaisseaux qui a lan precedent nont point fait de ligner/ & les mettra lon sur fumee et flambe de paille vng peu/ affin que les mouches sen supēt en hault & brûlent leurs aelles/ et puis retournera lon le couuercle du vaisseau sur terre à vne doioire: & trenchera lon les bastons quilz ont au vaisseau: et cassera les mouches le miel et la cire: et puis on retournera le vaisseau: & le couuercle l'ō/ & tout couuert on l'ostera/ & le mettra lon sur vne plāche d'aucun hays très net: & avec celle doioire on fera descedre le miel & la cire en vng bō vaisseau/ & fort/ & puis les spaindra lon par vne maniere despaindre aucune choses de force lyens ou entre force ais mis en deux estraignās/ l'iez en la teste d'auant ou en aucune cōche mise par dessus vng ais & bon pots & pesant par dessus cōle l'estraincture ou entée de deux bastons que deux hommes tiendrōt/ & le cū rîendra/ & estraindra biē fort la partie de dessus la cachette/ & ce q' en yst est miel cru: & q' doublera plusieurs fois la cachette le miel en sera mieulx espain: et ce q' sera demeure en la casq' sera mis en la chaudiere sur feu lēt/ & leschaufera lon à petite chaleur/ & rîendra l'ō la main touslo's au vaisseau/ & ouvrera/ et



espaïra lon la cite/ & la fera sô deſſee/ & mes  
nue iuſq̃s a tant que le miel ſera fondu en  
tièrement & non pas la cite. Et quâd le miel  
par ſa chaleur cômencera vng petite a poin  
dre on mettra tout en caſque / & leſpaindra  
lon comme lay dit. Et ny a pas grand dâ  
mage ſi on ne leſpaine trop ſoet/ & q̃ auen  
miele demeure meſle avec la cite: car la cite  
vaut mieulx que le miel / et ce qui en de  
gouſtera eſt appelle miel cuit: et doit eſtre  
mis en baiſſelez ouverts par aucun peu de  
tours. Apres on le purgera par deſſus / et  
quand il ſera bien refroidy de ſa chaleur ce  
ſera plus noble miel que celui qui eſt auant  
la ſeconde expreſſion legerement faicte.  
La cite qui demourra en la caſche apres  
le decours du miel ſil y a mouches ou non  
ſera miſe en vng baiſſin net ou il y aura de  
leau tant ou plus que la cite en ſera tenue  
au feu & y demourra iuſques a tant qu'elle  
ſoit fondue en la main d'iceux d'ung  
baiſſon / et la mettra lon groſſe dedens la  
chaſſe: et leſpaindra lon ſolement aſſin  
q̃lle eſte en vng ſeau ou en vng baiſſin ou  
il y ait eau / et demeure la iuſques a tant  
que elle ſoit tresbien congelee / et lors on la  
laura / et la nettoiera lon de toute ordu  
re q̃ eſt entre les deux la cite: & la gardera lon.  
Et ſi on la veult faire encor plus belle on  
la fondera encor ſans eau / et la mettra  
lon vng baiſſeau vng peu mouille d'eau de  
telle forme comme lon boudra / et gettera  
lon tout ce qui demourra en la caſque / et la  
laura lon en eau chaude / & la mettra lon  
a la fumee / et ainſi elle durera tresgrande  
ment.

De tout le pouſſie des mouches  
a miel. Chap. cxi.



Il y a grand pouſſie aux mou  
ches ſi elles ont lieu conven  
ble / & on les maintient ſagement  
car d'ung petit baiſſeau on en  
fera pluſieurs grans en peu de temps ſi el  
les ne ſont empeschees de peſſiere de teps:  
car elles ſaourent vne fois ou deux lay: &  
en aucun an trop ſoy: & ſi grant grand  
nombre / & ſont a petiz despens / et ſans la  
bour / combien qu'il y faille cure. Et quand  
elles ſeront parcreues on pourra vider les  
virelles de cinq ou de ſix ans qui auront  
laſſe le faonne / & en aura lon grand pris:  
car elles aurt moult de cite: et pourra lon  
garder les nouuettes. Les mouches ſont  
cite q̃l peult ſervir a dire / au p roys / et au p  
peles / & a toutes pſonnes / et tout & nuyt  
devant dieu: & ſi vult grand argêt. Et les  
ſont miel en grand quantite qui eſt choſe  
moult pouſſiable en blandes et en plu  
ſieurs medecines. Pour monſtre le pouſſie  
Datron raconte que deux chevaliers freres  
eſtoient en Eſpaigne au p q̃z leur pere  
laiſſa aucuns petiz domiciles / & vng petit  
châp d'une tournee / ſi ſirent empres leurs  
maïſons baiſſeauly de mouches & vng tant  
d'ay & tout entour mirer baiſſeauly / & rem  
plirent tout le lieu / & leſpace de la ſemence  
de thym / & de cytyſus / & de arche. Ceulx  
le p en peſſant par egal nen recuolent poit  
moins par chaſcū an de dix mille ſeptiers  
de miel tous ſrays payez.

De ſine le neuſieme liure.

**C**ensuyt le .x. liure: leq̃l traicte des Oyseaulx de proye/ et autres bestes sauuaiges & poissens/ & comme on les doit prendre/ & de diuers & subtils engins qui sont a ce necessaires.

Chapitre premier.



**D**es anciens peres & sages cōsideras q̃ plusieurs oyseaulx volans par l'air prenoient les autres: Ilz traualloient par celles a aprouoier aucuns oyseaulx sauuaiges/ affin que se qu'ilz ne pouoient prendre par eulx ilz painissent par la p̃se des autres. Le p̃mier cōse lon dit fut le roy Dacus qui par l'orde de Dieu sceut la nature des Espreuiers/ Bustours/ et faulcons: & les aprouoier & enseigner a la proye: et guerir leurs maladies: sur quoy plusieurs autres y ont adiouste depuis.

Des espreuiers. Chap. ij.



**E**spreuier est ung oyseau b̃e cōgneu. Et est sa nature q̃ il b̃e de proye/ & mange autres oyseaulx:

et pource il va tousiours tout seul: car il ne veult point auoir de cōpaignie a sa proye. Il prend sa proye bas vers terre affin q̃ les oyseaulx qui il veult piller ne le voyent. Les oyseaulx qui il guette possent prendre naturellement le cōgnoissent/ & si tost qui le voyent ilz p̃sent/ & sen vont mussier tant cōme ilz peuent. Cest oyseau est de gr̃ad & forte vollee au commencement de son vol/ mais ap̃s il vole lentement. Et pource si ne prend tantost sa proye il laisse tout et se assier sur ung arbre: & est souuent si indigne que a peue ne veult retourner a son maistre. Les espreuiers sont leurs nyd̃s en haultes montaignes sauuaiges comme on treuve. Et les meilleurs sont comme lon dit qui naissent en la montaigne de Brucque en Esclois.

¶

nie. Ilz naissent bds come lon dit es mon-  
pres de Veronne & tribet. De ceulx icy au-  
cuns sont petitz q lon appelle espreuters: et  
les autres snt grs q lon appelle ausours  
et sont de vng mesme gentre/come sont cor-  
beaulx et gays: & le grand chren & le petit: &  
cde on voit en plusieurs brstes. Et de ceulx  
icy les vngs sont les plus grs/ & sont les  
femelles/ & sont bien fors: & les autres snt  
moindz/ & les appelle lon mouchetiz/ & snt  
maistes/et sont de peu de prouffit.

**¶** De la beaulte des espreuters/ & de la cō-  
gnoissance de leur bonte. Chap. liij.



On cōgnoist la beaulte des es-  
preuters quād ilz sont grs et  
cours: & qz apēt petites testes  
les piedz et les espauls gros-  
ses & amples: les tās grosses grs piedz  
et estēdus: la couleur noire aux pēnes. Et  
la bōte est q celui qui est extraict du nyd/ &  
pssu nouvellemēt est bō/et reulent bouler  
riets a son maistre. Et celui q sup sa nēre  
de brāche en brāche est le meilleur: & est ap-  
pelle rainage. Et celui q a vole et prins de  
puts auāt q il ait mue ses pēnes en cruaute  
te nest pas si bō: & est appelle sor/ Mats ce-  
luy q est prins apres tel tēps a peine sera il  
la bouleriers en compaignie de gens: et sil  
demeure il est bon: car il a este acoustume a  
la proye: & de tant cde il est plus courageux  
et de meilleures meurs de tāt est il iugie a  
meilleur des maistre q si congnoissent.

**¶** Cōmēt on nourrist les espreuters/aprē-  
voise/ & enseigne: & qz oyseaulx ilz prē-  
nēt/ & cōmēt ilz sont muez. Chap. liij.



Es espreuters nyats et les rama-  
ges snt nourriz de bonnes chaires  
& d'oyseaulx: et leur dōne lon plus-  
teurs foyz le tour a chascune heure vng  
peu: affin qz ayment mieulx leur maistre.  
On leur peult aussi dōner ocusfz assez blē  
bastus/ & gettez en eau bouillant/ et bien

tribouille au doigt: et ainsi fait on aux  
fors/ mais quād ilz sont tres bien paluez on  
ne les paist que vne fois le tour aps tētes:  
apres qz ont acōply leur digestion et non  
pas auāt: q est aperceū des maistres par la  
gorge butte: & si la blāde nest descēdue de  
la gorge iusqs a lendemayn auāt les lais-  
sera lon sans māger. On leur peult bē dō-  
ner a manger deux fois le tour seulemēt. Si  
la blāde leur est descēdue: & toutesfoiz que  
tu verras si tu les pourras seurement pa-  
istre. Si ce nestoit q le lendemayn tu vould-  
sisses aller voler: car lors lespreuter doit  
estre affame: affin quil prenne mieulx sa  
proye: & retourne plustost a son maistre. On  
l'apruoisi: bien de tēte longuement & sous-  
uent sur la main: & par especial a laube du  
tour bien maty: car multitude de gens/  
& en noise de moullins & de feutes/ & de tels  
les noises. Lon introduit les nyats & les  
ramages: car les autres snt la introduictz  
en cruaute: et les introduit lon p telle ma-  
niere. On les paistra a heure de nonne de  
bōnes blādes/ & au tour ensuyuant on les  
tiendra en lieu tres obscur iusques a non-  
ne/et on les prendra & portera au lieu de la  
chasse/ et ne les laissera lon pas premieres-  
mēt aller aux ragaches ne a telz oyseaulx  
ne a perdoiz: car elles sont trop fortes: & se  
ilz ne les pouoient prendre & vaincre leur har-  
diesse en appetisseroit: & pource on les lais-  
sera aller a caillies et estourneaulx/ a mer-  
les & a telz oyseaulx. Et si on veult qz al-  
lent prendre aucun plustost oyseau on en aura  
vng/ & luy osera lon plusieurs penes des-  
aelles: et vne personne muce en vne fosse  
le tiendra/ & le gettera en deuant de lespre-  
uter/et latra on aller lespreuter a luy. Ilz  
prennent caillies/perdoiz/ & plusieurs au-  
tres oyseaulx come merles/estourneaulx/  
& manuliz. Ilz se muent chascun an: car en  
mars ou en avril on les met en vne cage

De grãde specialitẽe faicte pour eulx: & la  
font au soleil chauld encoste les murs qui  
ont regard au intdy/et est la mutation des  
plumes acõpte au cõmencemẽt daoust/ & a  
plusieurs au milieu a aucuns a la fin/et  
aucuns ne l'acõplissent point. Et a ce hault  
moult q̃ les paist de bones chair par es-  
pecial d'oyseauulx & de oeufz affin quilz soient  
bien gras: car ilz se muent tresbie. Aucuns  
diẽt q̃ moult leur vauld la chair des lesar-  
ies/de tortures/ & de telles choses: & aucuns  
leur offrent les penes pour les faire venir  
nouuelles: & outreplus plusieurs en ont eue  
de ceulz.

¶ De l'enſeigneĩe de leſpreuter / et de  
la maniere de appẽdre que il ne laiſſe  
son maĩſtre. Chap. v.



¶ Le ſeigneur doit garder q̃ il ne  
ſeie ſeſpreuter: & ſe il le vuole  
cõtrouue / q̃ il ne ſe vult  
cõtrouue ſur matĩe ne ſe perche il  
le doit cõtrouue & applanter et fruer: toutes-  
foĩs q̃ il pẽdra & cõsiderera a ſon pouoir les  
mẽtes & la volente de l'oyseau: & ſaire en  
tout ſa volentẽe le paĩſſe touſiours ſus  
ſa matĩe: & ne luy rẽtrẽde en rĩes: car leſpre-  
uter eſt de deſdaigneuſe nature. Apres quãd  
il vult voler il ne le doit point laiſſer aller  
trop loĩng pour ce q̃ quãd il ne peult acõ-  
tre loĩſel il ſen va par indignacion & mĩe  
ſur l'arbre: & ne vult retourner a ſon maĩ-  
ſtre. Le ſeigneur ne doit point travailler ſon  
eſpreuter outre meſure: car il ne doit pas  
deſirer ſi grand quantĩte de caĩſſes ne au-  
tres oyſeauulx que ſon eſpreuter en ſoit de-  
ſtreict ou cõtrouue / mais quãd il aura  
pẽns cẽlq̃ leſpreuter deſire il doit eſtre  
content: & luy donner a manger de ſa propre  
offĩe q̃ ſente q̃ ſa propre luy a vullu: que il  
ſoit enſam̃be de volentiers voler.

¶ Des malãdies de leſpreuter / et de  
leurs cures. Chap. vi.



¶ L'adũeĩt aucunesfoĩs que leſpre-  
uter ſeſchauffe outre ſa nature &  
ſa cõpleĩon: et tant quil en eſt en-  
ſteĩe: et adũeĩt aucunesfoĩs de leurs ſeĩes  
eſperĩes enſam̃be de trop grand labour ou  
d'autre accĩdent. Aucunesfoĩs de humeurs  
pourtes en aucune partie de leurs corps  
& lors ſe il eſt meſgre on le paĩſtra vng preĩ  
et ſouuent de chair de poulet / de petĩs oy-  
ſeauulx / mais bon eſt de le faire abſteĩt de  
mõnpaulx: car ilz ſont trop chaulx en cõpleĩ-  
on: & luy doit on dõner ces chairs enue-  
lopees en choses naturellemẽt froides: cõ-  
me ſont ſemẽces de courges / et de cucum-  
ers broĩes ou murillages de pĩſũ / & telz  
choses vng peu culcĩes en ſirope violat ou  
en telles choses / & le dõne lã & les met on  
en vng froid & obscũ ſur vne peche bĩe  
enuelopee de drappeau / lĩnges bĩe mouĩl-  
lez en luis de froides herbes. Aucunesfoĩs  
leſpreuter eſt et froid ſi que il ne peult ſa-  
viande dĩgerer et eſt trĩſte et cõtrouue / et  
eſt froid au caſt / & luy paĩſt la couleur des  
yeulx et eſt de cõloze. Et adũeĩs quãd le  
maĩſtre aura veu et cõgneu en luy les cho-  
ſes deſſuſd il le doit tenir en lieu chauld / et  
porter ſouesmẽt en ſa matĩe: & aucunesfoĩs  
q̃ il le nuoye vng peu voler: et apres il luy  
doit dõner a manger chair doĩſeauulx / et par  
eſpecial de mõnpaulx & d'oyseauulx maĩſtes /  
& de pigeons mis avec aucuns choses chaul-  
les cõme en vĩn ou en eaue ou il pait ſau-  
ge / mente / marjolaine / poultreũ / ou telles  
herbes: et ſolent enuelopee en miel ou en  
poultre de cõmĩn de ſenol et d'ail. Et  
que on ne luy dõne rĩes juſques a tant q̃ la  
viande luy ſoit deſcendue de la gorge. Et  
ſi eſt meſgre que on luy donne plus a maĩ-  
ger et ſouuent: et ſe il eſt gras que on luy  
dõne moins & plus tard: et en chascune de  
ces malãdies on le doit paĩſtre attempees

mēt iusques a tāt quil soit guery: et si il ne digere pas bien sa viande/ qd la vertēne du tout les maistres eppers diēt q on pzeigne le cueur dune ratne / q on le lye a ung fic q le boute lō en la gurele a vne pēne q puis q on tice le fil: q ainsi il mettra hors sa viande. Aucunes fois il aduēt q ilz ont pouls: & lors on oingdra la perche ou le drap ou elle sera enuelopee de ius de mozele ou d'alupe ne: & le laittra lō aīst du matin iusques a tierce au soleil. Il leur aduēt aucunes fois qz ont vns debēs le corps: & lors on leur doit dōner sur leurs viandes ius de fuettes de peschiers ou pouls de santontcus q il sera guery. Et aucunes fois ilz sōt malades de gouttes des articles des aelles & de la cuisse: & lors on doit oster de sō sūg en ouurāt vng petit la veine q est deffous laelle ou sous la cuisse se il y a mal. Il eschiet aucunes fois qz sont podagres q leur viēt de la descēde des humeurs goutte & goutte en neup des piedz: & lors on les guerist en oīgnāt les piedz du lait dune herbe que lon appelle lacterole: & en oīgnāt vng drap linge q lon mettra sur la perche la ou lō le perschera iusques a tāt q l podagre sera cōpue: & lors on oīstera le drap & oingdra lon la podagre de suif iusques a tant q il soit guery.

Des astours.

Chap. vij.

**A**stours sōt de la nature au pzeuteurs cōme tap dīct des espreuteurs. On cōgnoist leur beaulte & leur bōte cōme des espreuteurs. Et naissent en mōtz & en forestz: & sōt apzuotsez nourris & enseīgnz: & pzeñēt perdzp/ faisans/ et plusieurs telz opseaulx/ et pzeñent mal lars & cānes/ & opes sauuages/ cornettes/ et presque tous opseaulx dōt on vse. Et cōntns et lleures pertz et grans tasote ce q il ne les puisse retēir que a laide des chīes. Ilz sterēt aussi les pertz chateaulx/ et les empeschēt si que les chīes les puissent pze-

dre. Ilz sont mpez cōe les espreuteurs aīst nourris & gardez/ mais toutes fois ilz sont de plus forte nature: et si ne sont pas si legermēt malades ne si tost mōz. Et si ny fault pas tant de peine comme au pzeuteurs: et si ne laissent pas si tost aīst leur maistres.

Des faulcons.

Chap. viij.

**F**aulcon est vng opseau qui vit de propre: & sen va tout seul a la propre pour la cause de sūsdīct de lespreuter. Cest opseau vōlle merueilleusement tost au cōmēcemēt au milieu et en la fin/ et sen mōte en hault en roant et regardāt tout auant. Et ou il voit le mōart la cāne ou loy son ou grue: il se descēd cōme satecte les artles closes a loyseau tout droit pour le descōpre a lāgle de derrier. Et se il fault a le toucher & elle fuit il vōle apies/ et souuent quand loyseau sen fuit si loīng que il ne le peut pzeñre il se courrouce si fort & comme tout en flambe vōle opres si loīng q il perd son maistre. Cest opseau est de tresgrand courage & de tresnoble lignage. Les faulcons vīdrent pmiereimēt des mōtaignes de Gelboe q sont es parties de Badilōne: & de la vīdrent en Esclauonie au pal nu. Apz ilz se sont espanduz par aucunes autres mōtaignes ou il sont trouuez.

De la diuersite des faulcōs. Chap. ix.

**D**ūs faulcōs sont grāds/ & les appelle lon en frācoys p dōit nom faulcons. Et les autres sont pertz q lon appelle esmeis rillōs. Des grās les vngz sont noirs/ les autres blancs en regard/ & les autres rouges qui vīennēt de lung a lautre: cest affasuoit quand le mōse de lung perd sa cōpāte gntē et il va a vng autre: tous ses faulcōs sont femelles: & le tiers est le mōse: pour ce lappelle lon tierce: et en frācoys tierce et: pour qz naissent trops ensemble en vne



nyer deux fenelles et ung masle: et est le masle de moindze vertu et force que les fenelles.

**D**e la beaulte & noblesse des faulcons.

Chapitre. v.



**A** beaulte & noblesse des faulcons est qz ont la teste rde & la sâmet de la test plain: & le bec court & gros/les espauls amples/et les pennes des aelles subtilles/les cufses logues/et les tades courtes & grosses/les piedz noirs grâs & estendus. Et le faulcon q est de tel commencement est bon: car ilz q aucuns sont laiz & difformes q sont tresbons. Et pource la bote et la hardiesse des faulcons est seulement moïstree & pueue par experience: et toutesfoiz la science du maistre sage & subtil leur croist grâbement leur desir de pîdrez les oyseaulx. Et au contraire lignozance des maistres les rappelle souvent du bon propos quilz ont.

**C**omment faulcons sont nourris/applivoïsez/ & enseïgnez.

Chap. vi.



**N**e doit pas tenir les faulcons sur bote/mats sur une rde pter un peu logue: car ilz sen decroït p de leur ppe nature/et de leur ppe coustume. Ceulx q sont petis doteït estre nourris de chate de pouletz ou cheureaux: par especial quâd ilz comenceroient a prendre oyseaulx/ou leur dñera de la premiere ppe q ilz pîdzoient tant come il leur plaira de la serode ou de la tierce: car il pîdzoït plus voulemiers oyseaulx/peu obetront mieulx a leurs maistres/et des lors on les restatndra par telle maniere. Quâd on voudra quilz prennent oyseaulx on escorchera une gelline/ & en fera son quatre pars/ & les leurs donra son moultte en eau/ & les mettra son en lieu obscur iusques a laube du tour: & puis on le chausera au feu/ & le portera son voler seules tant co-

meilz voudra & deslâd: & si ardoïment a son ppe/et non p affu: qz ne se annuyera car aisi demoureront ilz avec leurs maistres en quelque part qz attlent. Quâd tu trouueras son faulcon hardi et de grâd desir de voler aux oyseaulx tu considereras dilligeamment son estat: si est gras ou mesgre: & en tele estat tu le maintiendras. Car aucuns faulcons se portet mieulx quâd il sôt gras. Les autres plusieurs & presque tous en les liat moyen: les autres combie q en est peu quâd ilz sont p mesgres se portet mieulx: et ceulx trysôt rous communement. Quâd on les enuoye premierement aux oyseaulx on continuera a les enuoyer aux mains dres/ & puis aux moyens/ & puis aux plus grans: car ainsi en apprendront & nourriront leur hardiesse/et autrement ilz la perdroyent. Noydït q on leur donne hardiesse se on les tient souvent sur la main/ & on leur done a heure de tierce une cufse de poultet/ & puis que on leur mette deuant eux un bacy plein deau ou ilz se puissent baigner. Et puis apres ce que ilz seront baignez que on les mette au soleil pour secher: & puis q on les mette en un lieu obscur: & les y laissera son iusques a vespres: & puis que on les tene sur la main iusques au premier sonnet: et q on tene la lumiere dune lanterne ou dune chandelle deuant luy toute nuit: & quâd viendra lheure matinale on larroussera de vin/ & le tîdra son au feu/ & a laube du tour on le portera voler. Et se il parnt aucun oyseau on luy en donnera a manger tant comme il voudra: & se il ne parnt rien on luy donnera une aelle & de la cufse de gelline & le mettra son en lieu obscur. Quâd viendra en my seutier on mettra le faulcon en mue/ & luy donnera son a manger de courtes chates iusques a un moy: & puis on mettra deuant luy un bacy deau/mats on luy donnera premierement a manger.

¶ liij

Et qui vera q̄ il ne mue point on oingdra la chair que on luy donnera d'aucune chose cuite & de miel: & se encores il n'est mue on prendra une rayne/ et de ceste rayne on fera de la poulce/ & mettra lon sur sa chair/ & il muera: & doit on bien garder q̄ on ne lose de la muir auant q̄ il ait toutes ses pēnes acōplies. Et quā il sera ois de la muir on ne le mettra point a la chaleur/ mais le pl<sup>o</sup> on le tendra sur la main/ & le fera lon voler/ & puis apres quinze iours il prent mallarz & aguette grues/ herds/ & moult de tels oyseaulx/ mais on dit q̄ il māge le sang des angtrons il peccet tout son desir de prendre grues: & s'ibey māge seulement la chair sans le sang lon pense q̄ il nen auroit la le vice.

Des maladies qui aduenient aux faulcons. Chap. xij.



Elles maladies vienent es faulcons come nous auons dit de lespreuler/ & les cōgnoist on a tel signe / & les guerist lō par telle maniere: car toutes oyseaulx de propre font presque ro<sup>o</sup> d'une nature: et pource n'en vult poit traicter / mais toutes fois nous delids scauoir q̄ les faulcons sōt de pl<sup>o</sup> forte nature q̄ les espreuliers & ne meurent pas si legerement ne ne sont pas si tost malades s'itz ne māgēt auant q̄ la viāte soit descēdue du gosier. Aucuns faulconiers racōpēt plusieurs manieres de gouverner faulcons & diēt q̄ autres maladies leur vienent & leur cōulēt autres cures desq̄elles par aduēture aucunes sōt vrayes & esprouees par plusieurs experierces / mais plusieurs choses q̄z dient nont point de raison/ & sont plus appareēs q̄ existēs: & pource se aucune chose faulx icy les sages luy mettront.

Des esmerillons. Chap. xiiij.



Es esmerillons sont du lignage et nature des faulcons: & sont ainsi comme petits faulconnetz come il

appert y la forme du corps/ & de la couleur des plumes & l'occupation que on y met et plus de plaisir que de prouffir. Ilz prennent aloctes/ & les poursuient par si grand ardeur et de si grand courage que souuent ilz les suivent debēs les villes / & iusques au feu ardat ou en vng puis ou soubz les mētreux des gens/ & ilz prennent moyneaulx et autres petits oyseaulx. Je ne vult plus dire de leur doctrine & cure: car on en peult assez scauoir par ce que dit est.

Des gerfaulx. Chap. xlvj.



Gerfaulx est vng oyseau plus grād que le faulcon & est de grād vertu & de grand puissance & de merueilleuse hardiesse/ & tant q̄ on en a trouue aucuns de si hardy espart qu'itz assailloyent laigle. Ilz prennent tous oyseaulx de q̄conque grandeur q̄z soyent et sont presque de la nature des faulcons: & pource la doctrine des faulcons suffit pour nourrir et enseigner gerfaulx.

De laigle. Chap. xv.



Aigle est aussi oyseau d' propre qui par sa force & hardiesse est appelle roy des oyseaulx: car tous les oyseaulx le doubrent/ et elle nen doute point. Ilz sont de diueres especes d'aigles: car les vnes sont tres grandes: les autres moyennes: et les autres petites. Et encores les vnes sōt plus nobles/ & si ne vultēt māger q̄ toute volaille. Et les autres māgent bestes q̄ viuēt de terre. Et les autres q̄ forlignent & ne sont pas nobles/ māgēt toutes chairs non pas seulement viues/ mais mortes et poissens mors/ & descēdēt sur charōgnes d'anes et d'autres bestes: & cestes icy se declinent a la nature & vilite desroulers. Les aigles sōt apuoltes quā elles sōt petites traictes hors du nyd/ mais ce n'est pas chose seute de vouloir apuolter celles q̄ ont longues

ment demourer en leur sauuaginer: car legere-  
ment par leur force et hardiesse elles blece-  
royent leur maistre au visage ou ailleurs.  
**¶** On les aprouisse pour acir tous grans  
oyseaulx / & affin qu'elles prennent lieues /  
cômes / & chascun / & arce laide des chies.  
Et ceulx qui portent laigle chasser. doleuent  
estre force: car autrement ilz ne pourroient  
soustente le fatz / & tantost qu'il voit que les  
chies ont trouue la proie il doit laisser al-  
ler laigle bien enseigne et bien acoustume:  
car il baletra tousiours en de ius le archier: &  
s'estoit qui verra le liure ou la bestie il desce-  
dra soubdainement et la prendra. On le peult  
nourrir de toutes chaires / & ne sont pas de  
léger maladies / mais quand elles auront  
peins le liure on les en passira par plu-  
sieurs fois affin qu'elles le pouesuint par  
plusieurs fois apres. Qui scaura le my-  
ste de laigle si prenne vng poulet / et soit bien  
armer pour paour de laigle par respect en  
la tesse / et quand il aura pains le poulet il  
yra lyer en aucun autre lieu ce poulet si  
croya la: lors le pere et la mere viendront &  
luy apporteront lieues et conins sil y en a  
nuls au pays / et gelaine / & oysons lesquels  
on pourra prendre et auoir qui voudra: ilz  
aportent aucunes fois chatz & autres bestes.  
Et aduint vne fois au desiroit de muclne  
que ilz portèrent a leurs pouletz vne gelle-  
ne avec aucuns poulets murez entre les  
plumes de leur mere qui furent prins sans  
blerer et portez et nourriz en la bille.

**¶** Du guue & de la guette. Chap. xvij.



Le guue & la guette sôt de vne  
mesme nature / & sôt oyseaulx  
inteuilx voulans de nuire que  
de louer: car ilz voyent inteuilx  
de nuire que de tout pource qu'ilz sont laiz  
et defformez / & sont peu d'autres oyseaulx.  
Les autres oyseaulx se serment a les  
beoir pource q toutes choses voient voulent

ciere choses nouuelles. Les homes donc  
de voyent que les autres oyseaulx voient  
tant entour le guue & la guette par grand  
mercuriole si pour penser de faire engins  
pour prendre les oyseaulx qui voient les  
bestes si grans & la guette si adroitement de  
prendre le guue & la guette / et les nourris-  
nent pas q ces oyseaulx prennent les autres  
mais que par le fait les homes prennent a  
le guue ou au fait les autres oyseaulx & les  
viennent beoir. Ilz viuent de toutes manie-  
res de chaires / & especial de souris / de rats /  
et de chascun: souris. Et quand ilz auront  
bien mangé a souffisance ilz leueront trop:  
ou quatre tours / et le guue leue dit huit  
tours sans manger & sans grief. La femelle  
saule mieulx q le male: come il est dit des  
autres oyseaulx de proie. La guette se-  
tient inteuilx en aucun coulôier ou en vng  
relleu q ailleurs: & si elle est tres bien approu-  
uisee elle prendra tres bien les rats & les sou-  
ris q sont en l'hostel: ilz mangent laisardes  
et rapnes & toutes choses qui ont chair.

**¶** Comment les oyseaulx sont prins  
aup rez. Chap. xvij.



Es oyseaulx sont prins aup  
rez en plusieurs manieres. Lu-  
ne maniere si est a la penchie-  
re comme sont les canes: et la  
maniere si est que empres vng par on fa-  
ce vne fosse longue de vinge piez: ou de  
quinze bras / et large de dix ou de douze  
ou toute plus grande selonc veult / et caue-  
tant qu'il y ait deau comme vng espan / et  
soit a deux testes longues et agues / et en  
vng angle ait vne fosse / et en l'autre vng  
pleu long / et vne caselle / ou vne maison-  
nette / et entour la fosse de toutes pars ait  
espaces plaines si grans comme le large  
de rez / et puis on fera tout entour hayes  
que les soupes ou les regnars ou autres  
bestes ne puissent entrer ne les oyseaulx

estés au lieu ne sen puissent fuyr. En celle  
dicte fosse aura encour douze ou seze anes  
tes priuees / & leur gettera loy milliz ay bā  
ne quāte en leure po<sup>r</sup> les priuees / & pour  
les sauages: & soit ne les priuees sen bā  
bā au p<sup>r</sup> sauages. En cōy la fosse p<sup>r</sup>  
des retz serōt foyez p<sup>r</sup> p<sup>r</sup> quatre p<sup>r</sup> bā  
q<sup>r</sup> esteurōt les retz / & les priuees des  
dictes p<sup>r</sup> bā serōt foyez p<sup>r</sup> les espa  
ces desu<sup>r</sup>dictes / & foyez les mōdes p<sup>r</sup> p<sup>r</sup>  
p<sup>r</sup> p<sup>r</sup> serōt cueilliz to<sup>r</sup> les retz / & d<sup>r</sup> foyez  
la bā p<sup>r</sup> q<sup>r</sup> est l<sup>r</sup> dans les retz: foyez  
hīe couuert / & ait deuy grādes retz a chā  
taste cōloinctz cōe les retz d<sup>r</sup> arolū d<sup>r</sup> au  
cōs appellē couuert: car quā on les es  
lieue ilz se oingnent ensemble en hāte cōe  
la couuerture dune maison. Et la maniere  
de les leuer est q<sup>r</sup> emp<sup>r</sup> la cuisse ait vne  
longue fourche auec vne perche: et au mer  
nu bout ait vne corbe lōcte / & au grā bout  
ait vne grand hūche forte pleine de terre &  
dautre chose forte pesant laquelle quā on  
doulbra a la maniere de vne brique leue  
ra les retz. La courtōt grādes multitudes  
de anettes d<sup>r</sup> nuyt quā elles oūde les pri  
ues ceter / & quā il y en aura assez de descē  
dus tu leueras les retz / & a vne perche tu  
frapperas doulcemēt les retz / & toutes les  
sauages sen p<sup>r</sup> bōter au bout des retz  
q<sup>r</sup> sont sur ladite fosse estēduz / & les priuees  
demourrōt en la pēchere / & aps tu ouures  
as la teste du lieu ou ilz enterrōt & legere  
ment au p<sup>r</sup> dēz tu occiras ces anettes p<sup>r</sup> la  
teste si q<sup>r</sup> en vne heure on en p<sup>r</sup> bā bīe au  
cunessōis vng millier. Il y a vng aume en  
g<sup>r</sup> p<sup>r</sup> p<sup>r</sup> grues / cygnes / canes / et oyse  
& tel oyseau / & est tel. Lon fichera es ri  
ues des fleues vng arbre de chācune pe  
te hāte ou deuy lyez ensemble pour estre  
plus hāte / & y aura cheuilles pour mō  
ter / & au sommet aura vne poutle ou la cor  
be des retz sera mise de laquelle la lōgueur

sera selon la large du fleue / et la dēssan ce  
des arbres / & la largeur sera q<sup>r</sup> quā elle se  
ra hāte estēue elle pendra iusq<sup>s</sup> au mi  
lieu des arbres. & apres il y aura hōmes d<sup>r</sup>  
d<sup>r</sup> p<sup>r</sup> par la gloire du fleue de loing &  
chāp<sup>r</sup> to<sup>r</sup> les oyseaulx q<sup>r</sup> croiront / &  
quā ilz volerōt ilz ne se departirōt point  
de la p<sup>r</sup> de leue iusq<sup>s</sup> a tāt q<sup>r</sup> chē  
ront es retz. Et lors on declinera ces retz a  
rōuers ces corbes / & aloz les oyseaulx se  
ront p<sup>r</sup>ns. Ceste maniere lcy na point de  
lieu fors quā le tēps est trouble / & l<sup>r</sup> est  
est obscur / car autrement les oyseaulx sen  
fuitroient & volerōt hors de leue. Il y a  
vng autre eng<sup>r</sup> parquoy p<sup>r</sup>ncipalement  
sōt p<sup>r</sup>ns les oyes / & les canes q<sup>r</sup> est tel.  
Au tēps dyuer quā il a gele / & au p<sup>r</sup> chāp  
des p<sup>r</sup> na q<sup>r</sup> poulbre lon tend sur le ble en  
vne fosse vne lōgue retz d<sup>r</sup> quāte bras ou  
en iūrd / & large de quatre bras aps tierce se  
on les veult p<sup>r</sup> bā au despres: ou au soir se  
on les veult p<sup>r</sup> bā au matin. Ceste retz  
est sēblable a vne paroy / mais elle est dispo  
see affin que par soy elle se estieue violente  
ment: car vng hōme ne la pourroit leuer / &  
quā toutes les retz serōt fermees en terre  
elle sera cueillie tout sur la corbe: car elle  
cōme les estaiages bracs / & la corbe trāpās  
sera ttesbīe couuete de herbes ou de poul  
bre: & aura en vne fosse vng peu loing vng  
lieu couuert ou vng hōme sera mis q<sup>r</sup> leue  
ra les retz: et au lieu des retz ait deuy ou  
trops oyes priuees sēblables au sauat  
grā lēz a deuy p<sup>r</sup> p<sup>r</sup> p<sup>r</sup>: et aussi deuy  
escozhees q<sup>r</sup> doulbra affin que les sauat  
ges y viennent plus seuremēt: & quā les  
sauages serōt departies en aucunes par  
ties du champ le cōpaignd mussē p<sup>r</sup> de la  
partie contrātre vng chapeau en sa teste te  
nant vne houie ou autre chose en sa main /  
& parlera en disant aucunes choses / & fera  
semlant de la bouer: car autrement elles



sen suprolent: & ainsi cauerment & sagement  
il les menera vers le lieu des retz. Cery  
est leger a faire en qconq grand chaps qui  
le seet cauerment faire: & quand lon verra que  
elles seroient retz par le lon fruerment: & dis  
la soit copatgné q il tire la retz/mais po  
ce q'est oyseau est tres cause & malicien/ la  
se doit garder q lon naille au lieu des retz:  
car elles apperceuroient tantost q les ptes  
des ges auroient soule la rouler ou la bruy  
ne & sen suprolent. Quand lon téd au soit lon  
mettra aucune chose sur les pas: & les lais  
sera lon toute nuite affin quelles napercoi  
uent les pas/mais quand lon voudra pren  
dre au soit celle cautelle nest point necessai  
re. Plusieurs ne gardent point ceste cautelle  
si en prennent moins & plus a tait/ et ne  
prenent que les jeunes/ & non pas les vieil  
les. Et y a vng autre engin a prendre les  
canes empies les caues ou il y a sablon/et  
est vne telle retz: come tay dit/ mais elle est  
petite & pl<sup>e</sup> espece/et la tend on en telle ma  
niere/ & la couure lon de sablon/ & y a vng  
lieu pour la guerre fait d'aucunes choses/  
& puis est couuert de sablon/ & y a vng petit  
trou par ou ladicte guette peut veoir/ et se  
garde q par ce trou il ne face ne vnt ne alai  
ne/ & la ne sont point necessaires steliens/  
mais par tout lyer on y mettra milique &  
vlnaces pour acoustumer les oyseaulx a  
venir au lieu/ & quand ilz y seront acoustu  
mez on y tédra les retz/ & pourra on tres bien  
garder le lieu/ & la voye de l'entree longue  
canes/ & la couure de braches et de sablon  
par dessus. Ceste retz ou seblables ou pl<sup>e</sup>  
especes peut estre tres bien téduz en atres  
ou en aucuns lieux pour prendre coulōbs/  
pdrp/corbeaulx/pies & telz petit oyseaulx  
qui viuent de grains/ & les pourra lō acou  
stumer a y venir pour y mettre grains et  
viādes/ & quand ilz auroient acoustume de y  
venir on pourra tendre la retz/ & la couure

de poulōx ou de paille: et peut estre fait  
cest engin en tēps de neige/ & en to<sup>u</sup> autres  
tēps bone viande sera seues/ble/orge/ & sel  
les choses. En telle maniere en pourra lon  
prendre en tēps de se quand le tēps est sec se la  
tédra retz empies les caues. Il y a vng au  
tre engin ou on pte coulōbs/ & toutes les  
manieres de oyseaulx de proye. La  
maniere est telle. En deux retz assez longz  
et larges chascun se seet/ et les appelle lon  
pennaulx/et les peut on tendre en prez/  
en champs/et empies voyes/ & les tend on  
loing lūng de l'autre selon la longueur des  
deux retz ensemble: et a en chascune deux  
bassons q les esleuent quand on tire la corde.  
Et sil y a vne corde q loyselleur tier la qille  
est atache a vne autre corde qui est toincte  
aup<sup>res</sup> costez des retz par les deux bouts/ et  
quand on la sche la corde les retz viēne lūne  
contre l'autre en assemblant & couurant la  
terre qui estoit vuide entre les deux retz/ &  
l'autre partie des deux retz ne se bouge de  
sa place pource que il est attache a pleup st  
chez en terre si ne fait q soy tourner. Et en  
la place vuide a oyseaulx liez par les piedz  
qui volēt/ & quand les autres oyseaulx vien  
drō la on traitra la corde & les pdrōn. Il  
y a vne autre maniere de retz ou on prend  
plusters manieres d'oyseaulx p espāl quand  
il a nege: & l'appelle lō arolus q est de deux  
retz non pas moult grādes/mais fortes &  
especes/ & sont contointes en teste: & sont  
fichees en terre/ & y a distāce es ptes moyē  
nes/ & ont quatre courts bassons dont elles  
sont esleues en hault quand la corde est tir  
ee & ne se flechissent point vers terre/ mais  
demeurent esleues & tres bien contointes  
ensemble avec les retz par dessus en ma  
niere de couuerture de maison. Ceste retz  
avec tous ces bassons/ et ces cordes serōt  
tres bien couuert de feurre/ et a l'espace du  
milieu aura de grain ou de la viande que



les oyseaulx oynt/et q' l'oy pense qui soit  
agteable pour les faire venir: quād l'oyse-  
leur y verra grand multitudine d'oyseaulx il  
entrera en vne petite maisonnette close qui  
deura estre pres de la/ q' tirera la corde sous  
batnermet/ q' l'attachera bñ fort a vng pieu  
de la maison q' pñdra les oyseaulx. Aussi  
prenent on tous oyseaulx qui descendent sus  
charongnes cōe escoufles/atgles/ q' autres  
se toute la charongne ou pete est au milieu  
des retz: q' si y pñt on les regnars a y met-  
tre vne geline de nyet: q' si sont autres en-  
gins que l'on appelle yignes / q' y pñt on  
faulxcs q' esprenters q' y met des coulōbs/  
et sont ces retz si crevelles que on ne les  
voit point en l'air: et sont attachees a deux  
perches au lieu par ou les oyseaulx ont  
acoustume de passer q' en coste met on le cou-  
loimb. Ilz sōt deux manieres de yignes/  
car l'une est simple et si deliement ourdie q'  
quād on la touche elle chiet q' envelope l'oy-  
seau. Il en est vne autre triple de trois cho-  
ses cōposee dōc la moyēne est espesse q' grā-  
vement large: les deux de dehors sont cre-  
velles/ q' tāt estroictes q' quād ilz sont esle-  
uees pour pñdre q' attachees fort aux per-  
ches q' estēdues la moyēne qui est molle et  
lasche et q' est esleuee sur la corde de dessus/  
q' quand l'oyseau y chiet il vole oultre les  
deux deliers/ q' est envelope en la moyēne  
qui est molle lasche et espesse/ q' pend en elle  
cōme en vng sac. Ilz sont vnes autres retz  
a quoy l'on pñt les perdoiz qui sont lon-  
gues q' estroictes au milieu/ q' ont vne que-  
ue longue en maniere de sac: en ceste manie-  
re l'oyseleur qui chace de tout port deuant  
soy vng drap rouge a bergette formee en  
maniere de feu/ q' sen volve par le champ re-  
gardant par deux trouz q' querāt des per-  
doiz: quand il les a trouuees il tñs ces  
retz a l'entour d'elles / et les fiche a pieux a  
vne corde attachee a la corde des retz: et est

la queue des retz ouuerte a cercle/et sen va  
en tenant tousiours deuant soy son escu vers  
les perdoiz/ q' les bouter tout doulement per-  
te a petit en la queue des retz/ q' nō pas seu-  
lement de paour/ mais des perdoiz mesmes se-  
il en est mestier. Et q' de vñt chace de nuit  
il qert le lieu au soit ou elles demeurent de  
nuit: q' quād la nuit obscure sera venue il  
retournera a ce lieu de nuit portāt du feu/  
q' est le feu en vng batteau ainsi ferme que  
l'homme n'est point deu/ q' si doit clercment en-  
tour soy toutes les espaces / q' sen va pñdre  
rappe de charue/ q' sen retourne par l'autre au  
lieu ou il auoit laisse les perdoiz au soit: et  
quād il les aura veues il les couurera de  
retz q' il aura ouuertes au bout de la perche  
formee a la maniere appartenant a ce fait  
ou sil a les retz deuant dictes il les peult  
tendre entour elles/ q' les bouter dedens/et  
les pñdre toutes. Il y a vne autre retz qui  
est appelee epegatoire: q' est assez grāde par  
quoy on pñt perdoiz/ caillies/ faisans q' au-  
tres oyseaulx a l'air de petit chiens q' les  
quiere: et quand ilz les ont trouuees ilz  
farrestēt q' ne vont point a elles qui ne les  
enchace / mais regardent leur maistre ven-  
nant derriere q' remuent la queue tellement  
que leur maistre apperoit bien que les oy-  
seaulx sont deuant eulx vng petit: et lors  
luy q' son compaignon tire les retz/ q' coe-  
urent les oyseaulx et les chiens/et ainsi les  
pñnt. Il y a vne autre petite retz au bout  
d'une perche appareillie si quelle est ouuer-  
te dōc vng homme seult fse/ q' en coeuvre  
les oyseaulx que le chien a trouuez comme  
il est dit deuant. Et de ceste retz vse l'on a pñ-  
dre caillies a vng court caillier: de qui le son  
est semblable en toutes choses a la volē de  
la femelle/et quand le masle loit il y sēnt  
fortement courāt: et ainsi il qerte la retz de-  
sus q' les coeure et les pñnt.

Comment on pñt les oyseaulx

aux laz.

Chap. v. btiij.



Mais fait ung laz pour prandre le gement oyseau de propre en telle maniere. Adonc s'ichera ung fort archet au lieu pres ou habiter ces oyseaulx ou par ou ilz passent: et sera fische au deux boutz tresbien ploye enpres lequel d'une parcie sera fischee une vergette en laquelle sera attachee une souris par la queue dedens la fenie ou une piece de chair morte lye ou une ratne/ & de l'autre parcie telle perche sera boutee en terre et aura au bout ung laz et une petite corde avec ung fischer duquel la perche ployee sera miera a l'archet a la petite treche qui est faicte en la teste de la verge qui est la souris. Et quand l'oyseau touchera a la souris pour temporer la perche se desliera de l'archet & se leuera en hault avec l'oyseau qui sera prins par les pieds. Adonc fait aussi plusieurs laz de queue de cheual ceus a une corde de ce mesme poil qui sont esdus es fosses de frottes ruyeres ou d'autres bleds/ attachez a une corde esleuee de terre selonc la hautesse de l'oyseau: & pendre ces laz ung peu en descendant/ & seront ouuers si que l'oyseau passant puisse mettre la teste dedens/ & se prendre par le col. Et en ceste maniere sont prinses perdrix/cailles & faissans aux sentes des bois. Et oyseaulx de ruyeres enpres les canons ou les laz sont tendus/ & coulombs et autres oyseaulx qui les tend pres de leur nids: & en seues & en fasoies print on bien coulombs & curterelles a petiz laz qui on appelle scalles. La maniere de ce laz est que les boutz d'ung petit baston de la longueur d'ung pied seront fischees deux delles vergettes du hault d'ung espan/ et au milieu sera fischee une espine de deux ou de trois doigts de hault longue/ celle scallette sera appropriee a la rive d'une ruyere ou il y aura une fosse tellement que l'espine gise en terre en

la fosse/ & les vergettes soient de fesselleurs enroste: et la sera mis ung laz fische a ung petit pieu fische en terre qui legerement ouuert soit oste des vergettes/ & en l'espine oyfichera une feue molle ou ung fasoel: seulement ung grain que l'oyseau prandra au bec/ & quand il leuera la teste il traitra le laz sur son col/ et sera ployees la scallette avec les vergettes: & quand il se l'etra il aura paour/ & leuera la teste & se prandra par le col.

Comment on prend les oyseaulx a la gluy. Chap. viij.

Les oyseaulx sont prins a la gluy en moult de manieres. On glue delles verges des ides ou de oumes/ & soient de telle quantite de les oyseaulx le requierent que on veult prandre. Et doit on atreper la gluy en telle maniere. On la l'aura en traue attreperement chaulde/ et la remuera adonc mains bien mouillee en la nettoyant d'ordures: et puis on y mettra ung peu d'huile d'olive/ quelle ne soit trop dure/ et puis on envelopera vergettes si qu'il en demeure la tierce partie sans gluer pour tenir aux mains: & se le temps est si froid que la gluy soit gelee on la trempera a huile de noix/ & en soient les verges glues/ & les attachera lon doucement a grans perches qui seront lyes a ranceaulx d'arbres vers: par especial de chesne. Ou a ces perches on attachera verges longues ou tendront les petiz gluyons/ ou qui voudra lon mettra & fichera lon grans perches dedens terre/ & au milieu il y aura caiges d'osters & oyseaulx dedens de diverses manieres qui appellent les autres/ & puis les oyseaulx se afferont/ & seront glues/ & cherront a terre/ et le maitre les prandra. Item a grans verges glues on prend grans oyseaulx par especial corbeaulx et cornelles plapbe du guue ou de la guuette en telle maniere. Aux lieux ou tels oyseaulx ont acoustume a estre ou

a passer son trêchera aucun raineau d'ung  
 arbre qui sera loing d'autres arbres/mats  
 aucuns raineaulx y seroient laissez sans fueil-  
 les ou aucunes perches seroient mises par  
 dessus/ & la doucement seroit attachées au-  
 cunes grans verges glueses/ & a terre lon  
 mettra vng guet ou vne guete/ cest ad-  
 re vng chat huât en aucun lieu d'ag petit ap-  
 parer po' estre mieulx veu des autres oy-  
 seaux/ & la les oyseaulx voleroient tout étour-  
 & quâd ilz seroient trauallez ilz se affectoient sur  
 ces verges & s'englueront & cherront a terre/ &  
 loiseles les tuera a vne pèche & n'aup mais  
 q'iz ne le blecēt. J'e' lon p'et faulces & espre-  
 uers & oyseaulx de proye a la gluy p' celle  
 maniere. Lon fiche deux ou. iij. verges en  
 terre d'iz glueses vng peu loing l'une de l'au-  
 tre/ & plantées l'une cōtre l'autre/ & au milieu  
 d'elle est lie vng oyseau cōe vne soultz po-  
 rescousles & autres oyseaulx/ & quâd ilz se-  
 roient venuz ilz se p'endront. Aussi p'et on moy-  
 neaulx/ & telz oyseaulx grans et petits qui  
 ont verges glueses en lieu ou ilz ont acou-  
 stume de venir ou a mager: aussi p'et on a  
 cordes glueses les oyseaulx qui mager les  
 figues & raisins/ et autres fructz des ar-  
 bres au tēps q'iz sont dōs. Aussi a longues  
 cordes glueses p'ent on oyseaulx appellez  
 estourneaulx/ les q'iz volent a grād nōbre en-  
 semble quâd on en a vng q' lon tient lie en  
 vne corde engluée par le pied/ & puis le lais-  
 se lon aller aux autres oyseaulx de ruer-  
 res par cordes glueses que on met au soir  
 en leau ou les oyseaulx seulent repaître/  
 mats il fault que la gluy soit confite vffin  
 quelle se puisse garder de leau.

Cōmēt on p'ent les oyseaulx a l'arbale-  
 ste/ & a l'arc & autres maniere. Chap. xx.



Chascun siet q' lon p'et oyseaulx  
 avec arbalestes & arcs sur arbres  
 sur maisons/ sur terre/ & en tous  
 lieux/ mats il y a plusieurs manieres q' chascun

n'en siet pas: car l'arbaleste ou l'arc  
 doit auoir saiettes doubles forchées en la  
 p'ete de deuât quâd il vouldra p'end-  
 re ou autres grans oyseaulx p' tout b'it agues  
 qu'ilz trêchēt l'arête ou le col que elles tou-  
 chent: car la seule perche cōmune de la  
 saiette ne bleteroit pas car loysel que il de-  
 mourroit la: mats sen p'roit perre & blecēt  
 bien que par aventure elle en mourroit al-  
 leurs en la fin. Et si dōit p'end-  
 re sō regard  
 a l'une non pas a l'autre/ mats singuliers  
 remēt a celle q' sera entre deux ou de plus.  
 Apres q' deult traire aux coulōbs ou a au-  
 tres oyseaulx sur arbres il doit auoir mas-  
 teras gros en la teste de deuât: et que ilz  
 soyent d'ung mesme poiz: & quâd il vouldra  
 traire il doit signer le lieu au pied ou il est  
 & noter le coulomb ou l'autre oyseau q' lors  
 traire/ et s'il assene bien il a son entrete/ et  
 ainsi il pourra trouuer son materas. Et se  
 il note ces deux lieux/ & il fault/ & p'et  
 saiette/ la trouuera bien par en traire vne  
 outre de tel poiz/ et du lieu ou luy et l'oy-  
 seau estoient. Et doit contrer la main s'enestre  
 tresserme/ et auoir tresbonne arbaleste ou  
 arc & d'oit saiette d'ung pareil poiz. On  
 p'ult aussi p'end-  
 re oyseaulx p' autres ma-  
 nieres comme est au b'ail a vne guete a  
 quoy lon p'et petits oyseaulx et chascun le  
 siet. Et non pas tant seulement les p'ent  
 on a la guete/ mats a vne teste de chat: car  
 les oyseaulx y affupent/ & non seulement au  
 b'ail ou il y a deux verges/ mats a vne ver-  
 ge engluée. Et non pas seulement sur les  
 arbres vers/ mats en quelconque partie  
 de la boye ou du champ: se loyselleur porte  
 sur soy vng leger instrument de verges  
 dont il se mussé. Et n'est point de necessite  
 que les oyseaulx soient esueilliez ne p'et-  
 tez de la seule voye de la fueille de l'arbre  
 ou de la bouche comme lon fait commun-  
 nement: car au son de la semence de pauc

enclose en sa selle ou en aucune autre chose semblable ilz peuvent estre pechiez & appellez et de quelconques bois estranges ilz sont esueillez & sen esmerueillent. Mais apres on les pèche au baril des billains d'iceux les billains de noire ruyet et obscure. Ilz ont ung brandon alumé & ung deulx porte empressés les hayes vertes ou les oyseaulx dormants & quand les oyseaulx sont esueillez ilz viennent a la clarte du feu & puis ilz frappent des bastons dessus & s'ont de perches courtes & ont au bout d'iceux pelles & tuteurs d'osiers. Apres on pèche jeunes oyseaulx par especial les moineaulx & une nasse ou butheole qui est une cane faicte de joncs & de laquelle ilz ne scauent retourner. Et pareillement on les prend en troupe et en coulombiers & une moustelle apertuouse & on laisse aller au trou. On les pèche aussi & une plûche appareillée & par especial en temps de neige & sera ordonnée & elle cherchera quand les oyseaulx seront entreez dessous & la dessous aura couvenables grains pour manger. Et aussi aura des grains de hors semés par maniere de fillets pour les traire a la plûche. Et si les prend on au scarpel un balais ou les oyseaulx demeurent. Scarpel est ung instrument faict de deux arcs creux & ployez & ung peu allongnez & entre lesquels on met derrière ung peu de feut de ung arbre appelle cor que semblable en tout a cerises. Et quand ilz le veulent prendre ilz se frotent par le col. Mais la forme de cest engin & de plûche & autres ne se peut pas clairement monstrier par l'escripture car a loeil. Item on les prend en temps de neiges & ung engin appelle cubaculus: qui est ung instrument faict de deux gettes et caue dedens en la partie de derrière & ung butte agui qui est en terre couverte de paille & se esleue & ung sye fliche en terre et frappe par derrière l'oiseau qui est a la blanche qui est dedens / laquelle il ne peut.

prendre par ailleurs pour ce quil est couvent de terre de toutes pars. A pres on parnt le corbeau & ung tresdelectable engin & la corneille aussi quand on en peut avoir une bien car on la ferme en terre en faisant a l'envers & deus peulx & deus liez au commencement des ailles & elle est forte & se frotte de sen voler. Et les autres prouchaines courrent pour luy ayder de saillie elle en pèche une au bec & es ongles si qu'on la peut aller prendre: paist faict on des pyes car on dit que les oyseaulx qui ont mangé grain ou miel qu'on ait esté trompe en luy de bon vin et luy de seigneur & puis se frotte ne peuvent voler apres & les parnt on prendre a la main.

De la prise des bestes sauvages /

Et premierement comment on les prend aux chens.



On prend par especial les chiens aux chiens & est chose necessaire d'avoir chiens pour les trouver & on appelle traictez & d'autant sont meilleurs comme ilz ont plus subtille odeur & si sont necessaires grans chiens et legiers a la course pour les apprendre a la chasse & les enseigner a son officier de leur donner a manger de leur propre qu'ilz ont pris. Et premierement cheueaulx & cerfs a laide des grans retz. Et si prennent regnards & d'iceux solent subtils a la chasse. Et si prennent chiens quand il sont loingz des renardes & si en prend on sangliers & loupes mais cest a laide des veneurs: car a principal oseroient ilz aller tous seuls se ne soyent grans mastins creux & hardis. Mais a prendre les sangliers il convient & est bon que le veneur ait ung espieu de fer fort bien treuchant & croisé: lequel quand il doit frapper saigles vient de mainz cueut a luy il fliche en terre fermement son espieu & espié la poignée au sanglier: et quand le dit sanglier en est auventement blesté il ne



peute approucher au Veneur: et puis les  
chens lassailent & le tuent/ & les Veneurs  
aussi. On prent aussi les cerfs quâd ilz sôt  
feru d'une salce ou d'ung espieu & ilz s'en-  
supent & ung petit chie bte ensegne les sup-  
par la voye du sang jusq's a cœ q'il le trette-  
ue mort ou d'emp'is. Et si prent on a chies  
les herissons & plusieurs autres bestes.

Comment on prent les bestes sau-  
uages au p'etz. Chap. xviij.



On prent es retz cerfs & regnars  
cōme l'ap' d'ic dessus en parlant  
des retz q'on appelle a volus: &  
si y prent on liours & plusieurs  
autres bestes aussi se l'iz y entrent.


Comment on les prent au laz/ a la sal-  
ge/ ou geole de fer. Chap. xvij.



On prent au laz aucunes foyes  
lyones: & si prent on regnars &  
liours quâd ilz se bouterent par  
aucuns portuis en lieu cloz:  
et cecy est en deux manieres. L'une q'il y ait  
ung las courât bte attache & une p'che plo-  
ree st forte q'ille puisse esleuer hault la bestie  
prise par le col: & la soustente p'due. L'aut-  
re q'empres le las il y ait ung fort cheuen  
stee straigne le col de la bestie & l'esp'chât  
que elle ne tonge le las. Les regnars &  
les loups sont prins especiallemēt en une  
geole de fer q'entour soy a plusieurs aguils  
lons agues: & tout entour soy ung anel pres  
du lieu ou ilz sont attachez entour: auq'l  
y a une p'ere de chat attachee. Et sont tou-  
tes ces choses t'p' m'ustres en terre fors que  
la chat: & quâd le loup t'edra la chat au p-  
d'etz & la t'eterra/ l'an'eu esleuera les aguils  
lons entour la teste au col du loup q' de cœ  
que il trait plus fort a soy pour s'en aller: de  
cœ se tira in'c il plus se t'eterra. Et y a  
une autre cœ parquoy soy praine principa-  
lement lous & toutes bestes sauvages par  
les laz/ & se paraira plus q'ui s'ont un'f'ez

au p'chemins q' sont de telle forme q' on ne  
les porroit bte descriptre q' ne les verroit a  
lois: & pource q' les doulz s'avoit ap'ene  
les de ceulz q' en v'set cœ de lay voulu veote.

Comment on les prent a fosses. Cha. xviiiij.



On prent a fosses par especial-  
loups en telle maniere. On  
fait une fosse large cœ ung  
grâd puy si par fôde q'il n'en  
puisse yssir: on la coeuure d'ung rôt greil q'  
ne coeuure pas toute la fosse/ mais presque  
toute. Soubz le greil au milieu est bte une  
strange plus long que le greil & rende/ et au  
milieu d'ne oye l'ea ou d'ng agnel/ & tout  
le lieu est couuert de paille. Lors le loup q'  
vient & veult p'ndre la bestie se chie de soy  
mesmes en la fosse auer le greil soubdain  
mēt t'entose. On prent aussi a la fosse grâd  
nombre de sangliers en telle maniere. En  
lieux ou sangliers repaissent l'on s'ime en  
d'ng p'ete champ de la m'lique que auris  
appelle fagine: & entour le champ on fait  
une forte haye l'ee de l'euures d'arbres: et  
laisse l'on en une partie une en'ure ouverte/  
& au contrair la haye est basse en cœ en-  
pres laquelle par de hors s'ed une fosse as-  
se p'ofande: quand celle fagine sera mēt  
tr'antoult de sangliers y viendront par les  
lieux ouures entrans: Et lors qui vult  
d'za venir se vienne seurement on lieu: et  
mesmes sans armes/ et de m'ure au lieu  
de l'entree/ et cœ cœ qu'il pourra/ & les sang-  
liers s'ed' t'ed' & d'abys & esp'antrez p'nt  
ce q'ilz ne trouueront par ou y s'ie: fors par  
le lieu de la haye basse faulx d'ed par la res-  
fous en la fosse q'ilz ne pouoyt veote quâd  
ilz estoit par d'ed. Apres pour lous &  
regnars pource au p'chies/ & telles bestes  
qui gassent les vignes on fera en telle ma-  
niere. On fouera une fosse large de deux  
espans & longue de trois piez ou de quatre  
cœ/ & par fôde & tout de sept piez ou huyet:



et bley muree tout entour a ung fons bien  
 poiz sur terre ferme: & enpres bons murs  
 la ou ilz ont acoustume de passer tout cecy  
 sera couuert au trauers de grosses herbes  
 seches/ & puis apres la terre bien deluyee: & si  
 l'herbe ne peult pas bien soustentir la terre  
 on mettra soubs drup desleues bastions s'oppor  
 tement brisables de trouers/ & l'herbe au log  
 & se couche au milieu: & q ne la voultzra fat  
 re si psonde q on mette tout entour la fosse  
 fanges ou petites assiettes estroictes ou il  
 y ait attache dedens moult de cheuille / ou  
 d'agutlons bien aguës les pointes vers la  
 fosse/ & ung peu plus pres vers le milieu: si q  
 quand la beste enclose voultzra y estre hors q  
 le frappera la teste et les yeulx encôtre les  
 agutlons: & c'est se blestera q il faultzra q  
 le chien en poiz et mourra la. Et si on la  
 veult tâtost euer on y fera au fons agutl  
 ons bien crechables les pointes atremées/ ou  
 l'on y mettra de leuee tât q  
 ne pourra y estre  
 de la longuement d'ure. Et si fosse peult  
 estre faicte en chascune boye par sonde seu  
 lement de quatre ou de cinq piez a laide du  
 ne rebalche faicte de liës de arbres sur une  
 longue fangette legerement tournant bien  
 attachee a chascun bout a ung rochet fort  
 fache en terre: auquel tourne icelle rebal  
 che: & soit d'ung costé fermee loing de la fos  
 se de ung demy pied. Et l'autre partie au  
 angles & au milieu aura pierres pesantes  
 adloucees. Ceste cy sera esleue de tous  
 costez du tout avec une fourchette dont  
 la partie de deuant soit sur ung baston court  
 qui soit au milieu de la fosse de trouers sur  
 ung petit pieu de chascun bout qui soit fi  
 che dedens la rive de la fosse en la partie de  
 dessus: et mettra son sur ce court baston une  
 petite vergette par le long de la fosse q  
 soit  
 s'endra l'herbe et la terre tant seullement/ es  
 face cheoit le court baston avec la fourchet  
 te et la rebalche. Ceste rebalche doit estre

de toutz la fosse que la personne passant  
 ne chie dedens en allant. Et aucune chie  
 ou poiz ou truye chie dedens on le pourra  
 extraire & mettre hors a une eschelle q  
 aura eschellons & degrez de alz.

D'autres manieres d'engins a pren  
 dre bestes sauvages. Chap. xxiij.



Les elephans sont prins par telle  
 maniere pour ce qu'ilz n'ont pas  
 genoulx ilz ne se peuvent gester  
 & pour ce quand ilz veulent dor  
 mir ilz s'appuyent contre ung arbre & se re  
 posent. Les veneurs crentent les arbres/  
 mais n'ont pas tout ouïr/ mais tellement q  
 ilz se puissent encor soustentir. Et quand les  
 elephans s'appuyent ilz cheent: & les ele  
 phans crentent: & puis aps les veneurs  
 les tuent. Les ours sont prins par telle ma  
 niere. Ung homme arme d'armes de fer a  
 teste couverte de toutes parts avec ung scut  
 coustiau agu au costé sen va en la foret ou  
 en aucun autre lieu ou il trouue l'ours / et  
 lors sen vient tâtost/ & se adresse a l'homme  
 arme & lembraffe: & l'homme arme lembraffe  
 aussi/ & tout bellement tynt son coustiau/ & le  
 scappe tout droit au cuer & le tue. Les re  
 gnards s'ont prins en leurs caues en ceste ma  
 niere. Le veneur a ung baston de mou  
 ches quatre/ mais plus long/ & moins lar  
 ge: cestuy est clos a ung bout a aucun peu de  
 fil de fer: & de l'autre costé il y a ung huisset  
 dedens de la partie de hault garny/ et prepa  
 re si q par dedens il ne puisse estre esleue par  
 dessus/ et ne puisse y estre de hors en descen  
 dant: ce petit huisset esleue dessus demeure  
 a une petite vergette. C'est instrumēt est  
 mis en la fosse du regnard quand on s'et par  
 deuant qu'il y doit estre: & la partie de luis  
 set est mise en elle de la pte de la fosse par  
 dedens: & les autres entrees de la fosse qui  
 sont communement plusieurs s'ont tresbien clos  
 les & estouppes: et le regnard q veult y estre

entier au fcs du batteau. q ne se doubte en  
aucune maniere quil doter estre empesche  
des delez fcs: q por ce il trait a soit la de-  
gete. et luy q chet le clost: et quand elle  
sen retourne elle clost encor plus fort q  
le ferme. Et le veneur souffoie q il brent  
fil deult il rue de regner dng fer agu: et se  
il ne le deult pas ruer: mais gader bis po-  
le monstret il se pourra faire q le portet des  
des longir: ou se il deult quds il sera dedes  
legin il le mettra sur dng puy: ou sur dng  
grand rine q le faict tresbucher dedes. On  
pnt ainsi les cōtins. Le veneur sonne ou  
faict noise / q chaffe les cōtins en leurs tes-  
nieres cārees: car ilz sont paucers / q ser-  
supet legeremēt en leurs fosses. Le veneur  
pnt petites retz ouuertes / q les met deuid  
chascun trou: et puis par dng dos trou-  
enubye dng furet pnt au maifon cloz de  
q lq petit furet q ne se puisse ouurer ne par-  
dre les cōtins ne les māger: et ne deulont  
les cōtins ytre hors si le furet qui nest de  
gueres plus grand de corps q une moufiel-  
le / q est propre ennemy des cōtins ne les  
cōtrainct de ytre hors: q ainsi ilz se bouer  
aup petites retz q sont prins.

**De pēdre les souris.** Chap. xvij.

**E**s souris sont princes en maintes  
manieres. L'une de charz pal-  
uez: l'autre a saictieres de bopes: cō-  
me chascun set: l'autre a dng atz: q quand  
elles y touchent y chet sur elles: l'autre a  
dng arc attache a dneraune et a dng clou  
bien agu: q quds elles mordēt la viande larc  
se deslēs q le clost entre la teste: l'autre quds  
dng batteau est a moyte pleyn deau: et p  
dessus leau est toute couuerte de spraute  
nageant: q la souris ne voit point leau et  
descend dedens / q puis ne se peut retour-  
ner. On courra dng batteau de parche-  
min ou dune pierre de curp: q puis apres le  
trenchera lon en croiz par le milieu / q puis

mettra lon du larc au milieu des souris y  
bouldra aller si chertont dedens / q la de-  
mourrēt. Lon rācpte que si ras ou souris  
cheent en dng batteau sans eau / q ilz ne  
trouent q māger de rage de fain ilz māger  
conting l'autre: car q il nen demourra que  
lāg. On le lātera aller āque part q il boud-  
dra q tous les rats q le trouent il les māge-  
ra. On les sur aussi de regal boppe q mis  
en fromage ou en autre viande quils māge  
boulentiers: et q ilz ne trouent point deau  
ne pour boppe apres. On les pnt aussi: si  
lon met dng batteau treche par le milieu au  
travers dng batteau dont ilz ne puissent  
ytre: et quil y ait dne telle moquette il se  
pourra bien soustenir / mais non pas les  
rats: et mettra lon le nopou dune noie au  
milieu: et quand il bouldra aller querir la  
noie il chet dedes. Lon pnt aussi dne  
souris en mettant dne noie dessous dne  
esuelle: et que la noie soit dng petit caffee  
par le bout: et la partie caffee sera dedes / et  
l'autre au bout: la souris bouldra māger la  
partie despecce et l'esuelle cherra dessus.  
Il est dne autre maniere la meilleure de  
toutes a prendre rats grans et petits. Pre-  
nez deup atz bien aplantez dng bras de  
long y larges de demy pied: q les toingatz  
ensēble en distāce de quatre doigtz ou peu  
moins: et la partie daval aura deup petits  
atz chascun enchassez lūg decosie l'autre / es  
dessus ces petits atz fiches dng gros pche-  
min trencher au milieu de travers / met-  
pres du milieu non pas assisee et tant re-  
strainct q elle puisse estre esleue entre les  
atz: afin que si elle estoit difforme en des-  
cendant quelle soit ramenee a sa forme: et  
les deup atz deuant ditz seront cōtoingtz  
par dessus aup testes: et sur elles sera ten-  
due dne assellete / et au milieu aura dng  
clou retours pour pendre la viande: ou qui  
bouldra on ne la pēdra point: mais sera au

milieu des deux atz empires le parchemin ainsi cōe vne nefle percee dedēs / & vng peu de lard épres / & cela se puisse retourner tout entour sans aucune cōtrainte. Cest cōsi ce peult estre mis sur tous batffraulx dōt vng rat ne pourroit ystre hors / & par especial en blē & autres grains q̄ rāz māgent bouleniers : car tous ceulx qui vlenōnt manger la blāde tomberōt dedens / & ainsi seront prins tous ceulx qui y vlenōnt.

¶ De la prise des poissons. Et premierement comment ilz sont prins aux retz.

Chap. xxviij.



Après la rive de la mer on p̄t plusieurs poissōs es retz q̄ aucunes gens appellent les corcherie. Ces retz sōt tres longues & assez larges et espesses / & a vne corde d'ung coste plābee / & l'autre ou il y a liege affin q̄ les retz soyēt droites dedēs leau. Ces retz sont portez es nefz en la mer si q̄ l'ung des chēfz en demourra sur terre / et l'autre partie descēdēt cōmunemēt en leau : et quād les pescheurs serōt allez si auāt en la mer cōme les retz seront longs ilz sen retourneront a la rive en maniere darc / & aucuns deulx demouront au bout de la retz sur terre : l'ung deulx sen retourne dedēs la nasseille d'oit au milieu des retz p̄ dehors affin que les poissons qui sont prins si ne faillēt hors des retz / & il y aura pescheurs q̄ tirerōt les deux bouts des retz a terre / et aucunesfoiz en p̄nēt grā nōbre : aucunesfoiz peu : aucunesfoiz neant. On p̄nt aucunesfoiz a vne petite retz delier attachee a deux perches que lon gette toute couverte dedens la mer / & vng peu aps on le lieue avec des poissōs. Aussi on p̄t en fleuves et en autres rāes larges poissōs a vne petite retz q̄ plusieurs appellēt trauffersaire / & est composee de trois choses : cest assauolt d'ung moyen espes / et de deux autres par

dehors cleres & deliees / et a d'ing coste plāb / et de l'autre pieres de lyege : & se elle est longue il y a aucuns courges seches pour la rendre droite en leau : & ceste retz sera longue ou courte selō q̄ leau le requiert : et le laisse lon en leau p̄ long tēps affin q̄ les poissōs qui noent cheent dedēs q̄ passerōt les cleres retz / & se enueloperōt au p̄ espes cōme sont les oyseaulx en l'aigner deffusdicte. Aussi les p̄nt on semblablement a petites rāes aux retz rāales. Rāale est vne petite retz espesse attacher a deux bastions que le pescheur tiēt aux mains / & la maine toute parmy leau / & la clost pres de la rive de leau avec les poissōs. On les p̄nt aussi pareillemēt a vne retz q̄ sō appelle zacle / & est vne retz delie & espesse q̄ a la forme de pavillō / & est ployer la corde tout entour par auāt : on la gette tout ensemble dedens leau / et la tient lon ainsi ouverte cōme dit est : & soubdainemēt elle descēd au fons de leau ou lon la met & enclost tō les poissōs de lenviron de leau q̄ sont deffoubz ladite retz / et lesdictz pescheurs la tirent / et les bouts se asssemblent pour le pōp du plomb / et attrait a soy tous les poissōs qui sont dedens. Lon en p̄t aussi en vng engin appelle negosse les poissōs : & est vne retz en maniere de rāal a vne p̄che avec deux bastions bien liez. Le pescheur qui est hors de leau gette ceste retz en leau deuant luy : et puis la lieue / & aucunesfoiz sans poissōs et aucunesfoiz la met on empires les herbes / & les poissōs mussez se bouttent dedens la retz / & les p̄nt on. Aucunesfoiz on en p̄nt plusieurs en lieux estroictz de balers a vne retz que on appelle cogolatre / et est vne grā retz longue / forte & espesse : & est lentre vng trou rōd / & sen va tousiours en estrectissant iusq̄s a la queue qui est longue / & a plusieurs receptacles ou poissōs entrent legeremēt & nen peūēt ystre. Ceste

retz est mise a deux grosses perches en tel estroit lieu : entour lesquels retz y a fortes clostures des liens iusques a la rive ou les perches sont liees. Ceste retz nuit & jour est ainsi la gueule tendue cōtre la venue de leau : & aucuns iours apres les pescheurs regardēt a la queue / & trouuēt tāt de poissons q̄ merueilleux : & par especial danguilles quāds elles sōt en amours et autres plusieurs poissons. Aussi prēt on poissons en lieu par sons & ouverts ou principalement demeurent grāds poissons a vne retz q̄ on appelle degagne qui est grāde & large : & la grille lon au sons / & la trait lon au lōg / & puis la trait avec les poissons. Aussi en prēt lon es balces non par sondes / mais elles sont de grāde largeur ou il y a poissons de diuerses manieres que lon prēt ainsi. Les pescheurs ont petit greilz en tresgrand nombre faitz de cānes de palus desquelles ilz cloēt grāde espace de ces balces nō par sondes a lāide des pieux / et les laissent entre deux petites espaces ouuertes / & ainsi les font en plusieurs lieux / & y mettent derrière des petits ronds larges & ouverts par devant & estroitz par derriere : & a la queue a plusieurs receptacles ou ilz peuvent entrer & non pas yssir : & laisse lon ces retz jour et nuit : et ainsi cōme tousiours on les lieue avec les poissons qui sen alloēt esbatans par les larges lieux. Aussi fait on de telz greilz aucuns tellement enuolopez q̄ les poissons y entrent bien & ne sceuēt retourner / mais on les tire a vne petite retz attachee a vne fourchette.

**C**ōment on prēt les poissons a huches & a cannes faictes dosier. Chap. xviiiij.



**H**ist prēt on les poissons en huches & cannes faictes dosiers et de lyès qui sont aucunement estroictes a la queue : & les mènent les pescheurs en leau par le sons en

maniere de retz. riuales / & aucunes fois arbes cānes qui sont plus legieres sōt menez a vne perche par eue trouble : et est le pescheur sur terre. Lon fait aucunes fois nasses de lonz larges a vne entre / & estroictes dedēs / & large dehors aucuns iours & nuitz sont laissez en leau par le poiz dune pierre ou dautre chose / & ont vne corde / & auant l'en en la queue par quoy on les trait hors mais il en est de deux formes. Lune si est moult large & ronde / & au sons il y a craye molle & grains gettez avec ausq̄z aucuns poissons viuent voulētiers pour les manger & nen scauēt yssir. Lautre forme est toute estroict & lōgue / mais a l'entree est moyennement ouuerte / & au milieu tresestroict / et la dedēs entrent les poissons non pas pour mager / mais pour secrettement demourer : & puis ne sen sceuent retourner.

**C**omment on prēt les poissons a lameffon. Chap. xxiij.



**D**on prēt les poissons a lameffon lon en trois manieres. Lune si est que lon met aucuns petits poissons visz a lameffon par lequel lon prēt les poissons qui viuent de proie qui trasglottissent lameffon & le poisson tout ensemble / et doit estre cest ameffon darain fort & grand a vne forte corde enuolope de fil bien pres de lameffon q̄ ne rompe la corde / et le lie lon a vng petit fesset de paniers secs / & le grille lon en leau / estant avec lameffon & le poisson visz / & la le laisse lon toute nuit. Le poisson prins ne sen peut suyrlong ne mucer pour le fesset qui lempesche / & ainsi au matin les pescheurs le prennent. La secōde maniere est dune vergue deltee au bout & ployant ou il y a vne ligne de soye de cheual blanc / & ameffons au bout enuolopez de viādes / mais vne cauelette y doit estre q̄ lon sache q̄lle viāde les poissons veulent : car ilz viuent bien leur apper-



est selon le diuers temps. Et si est bon que aucuneffois pour la cautelle des poissons q'on mette aucuneffois la viande au bout de la ligne sans lameffon / & puis les poissons y bienbndt & la māgerde / & quād ilz serōt acoustumez ilz prēbndt amessō & viande / & se prēbndt eulx mesmes. La tierce maniere est gardee en eaue parfonde: car lon prent vng grāb ameffon & fort attache a vne longue corde / & il aura ainsi cōde pied & demy de plomb loing de la corde pour descendre au fons / & l'homme estāt sur le pont le gettera a la main tresboulcement / et le laissera aller au fons / & tendra le bout de la corde a vng doct. Et quand il sentira q le poisson aura prins la viande il tratra la corde premierement fort pour attacher lameffon a la gorge du poisson / & puis tout a loisir le tratra iusq's a rāc q l le prēne a la main / & nadiēt pas souuēt que le poisson soit petit: car les grās seulement si demeurent au fons / & aucuneffois vont par le milieu de leaue / & aucuneffois enhaule cōbiē que ce ne soit pas souuent. On prent les poissons a spārderes par especial tenches / & y a trois aguil-

lons retournes crochues et lires ensemble: & sont loinctes a courtes corbelettes et ne sont pas loing lune de lautre: & sont attachées a vne longue corde / et la y met on escreulces ou gros vers ou autre viande / et les gette lon au soir estēbues en leaue / et le lendemain on treuve les tenches prinses. On prent les poissons a la chaulx bleue se on la met en vng sac en eaue dormant en vng petit lieu enclos deux homes remues ront ce sac en leaue bien fort tant q leaue se trouble / et de ce les poissons seront ainsi cōde auerglez / & bienbndt au dessus de leaue. On prēt aussi gros poissons en fosses en eaue clere a fossines: et est fossine vng instrument de fer q a plusieurs aguillōs / & chascun est barbe pour mieulx retentir / & sont en aucune maniere loing l'ing de lautre / et sont attachez au bout d'une tace que le pescheur tient qui est en vne nasse / & sen bat par leaue tout doucement: & quand il voit vng poisson il sen fiert bien fort / & l'aporte avec son fer.

¶ Cy fine le .v. liure.

¶ Sensuyt le .xi. liure: leq'l traicte des rigles & des matieres de tous les dix liures precedens. Et premierement du premier liure de la cōgnoissance du lieu habitable en commun.

Chapitre premier.







**D**us aïdes cy deuant traicte de toute loeuure des chāps. Mais pource q̄ la memoire des personnes est bñeue et courte / & q̄lle ne souffist pas pour retenir toutes les singularitez des besongnes il semble bon de declarer en general les matieres des rigles / & des traictez / & les mettre par ordre selonc le liure et par rigles / affin q̄ la congnoissance des hōmes soit en la memoire des personnes en general. ¶ Les laboureurs du chāp requierent force es habitacions / science et diligence des oeuvres. Et pource doit on q̄rir principalement lieu cōuenable & prouffitāble pour sante / et aussi y hault moule la bonte de lait / & du vent / de leauue / & le siege de la terre : car ces choses demōstrent le lieu habitable estre plācurux et sain scōde il est dit. Les sages hōmes qui veulent acheter manoirs / latrins & prauz doliēt considerer par deuant toutes choses la sante du lieu / affin que en leur marche et edifice de leur maison la monnoye hastiement ne leurs tournent a dommage de leurs corps et de leurs biens.

¶ De la congnoissance de lait. Chap. ij.

**L**ait est chauld et moiste et n'est de nulle cause change. ¶ Lait est bō quā il n'est point pourry / ne trop fort en chaleur ne en autre qualite / mais est attrēpe ou bien pres. Lait attrēpe & cler est bon a sante d'hōme / & faict ventr pōtes & bñ fruitifier : & celui qui est pleyn de vapeurs empres marcz & estangz est tout au praire. Tout lait q̄ est tost refroidy quā le soleil sen va & tost eschaufē quā il reuēt est subtil et delie. Lait est le pire de tous q̄ estraiñt le cuer et qui gelesue a respirer. Les lieux francz et loings de balces basses et bien nettoyez de grosses nrees et de nices / & tiennent les corps des habitants en

sante sont tresbons.

¶ De la congnoissance des vents. Chap. iij.



**E**ntz de midy a simplement cōsiderer sont chaulz et moistes. Ceulz de septentrion sont froïbz. Ceulz dorlent & doctibent sont attrempez / mais en aucuns lieux ceulz de midy sont froïbz quā le vent passe par montaignes pleines de nege. Et ceulz de septentrion sont chaulz.

¶ De la congnoissance des eaux.

Chap. iiij.



**E**ue est froïde et moiste se elle n'est muer d'aucun accidēt estrāge par dehors. Les eues de fontaines de franche terre ou il ny a q̄lcōque force de estrāge dispositiō / destrāge qualite surmontans sont les meilleures des autres. Eues pierrenses sont bōnes & ne se corrompēt pas legeremēt de terre. Eues des fleuues courans sont les meilleures des autres se elles sont sur terre franche et non pas puāce ne pleine d'ordure / et quelles tendent en orient / & se sont gñent grandemēt de leurs sources sont les meilleures de toutes : & celle qui va a septentrion est bōne. Celles q̄ vont a midy & occident ne sont pas bonnes par especial quā les vents les ont soufflées. ¶ Leauue est bōne ou les choses sont tost cuites sil ny a mauuaise odeur ou saveur des eues semblables : celle qui est la plus legere est la meilleure. Sublimatiō / distillatiō / & decoction / si amendēt les mauuaises eues. Entre les bōnes eues celles sont a louer qui sont de pluye / par especial quā elles viennent en este avec tonnerre combien q̄ pour leur subtilite elles soyent corrompues legerement. Les eues des puyx et des conduictz ne sont pas bonnes en la dispositiō des fontaines / et par especial celle qui passe par tupauly de plomb. Eues

de marcz & de palus ou il y a sâsues & toutes eues ou substance de metaulx est meslee ne sont pas bonnes. Eues de glaces & de neges sont grosses. Eau attrépeement froide est la meilleure de toutes pour saine gens: car elle reueille le petit & fait fort estomac: & la chaulde au contraire. Eues sales sôt les gës mesgres: & les sechent & les troublent & font venir la pierre & opilatiōs. Si on ne peut cōgnoistre la bōte ou malice des eues si regarde lon a la dispositiō des boistins qui y demeurent.

**De la cōgnoissance du siege du lieu habitable en cōmun.**



La chaleur & la froidure du lieu & la dispositiō de l'humour ou secheresse le hault ou le parfōd la multitude des eues ou lon peut veoir leur bōte et malice des boistins monaignes de marcz ou de palus ou de mer la dispositiō de la terre se elle est moistre boeue ou platne dordures ou de pierres minereuses si monstrent la qualite du siege. Les habitans en lieux chault ont les faces rouges & les cheueulx & les cuers paoureux & enuellissent tantost. En lieux froidz les gës sôt plus hardis & de meilleure digestiō: & si la terre est moistre les gens sôt gras / charnuz / rēdres / & blācz. Ceulx q̄ demeurent en lieux secs ont leurs corps et cōplexiōs offusques. Ceulx q̄ demeurent en hault lieux habitables sôt sains & fors et font assez labour & durent longuement. Et en lieux parsons / tout au contraire. Ceulx q̄ habitent en lieux pierreux ou lait est en puer trefort / & treschault en este: les corps sont durs & fors / & ont fortes cheuelleures ilz veillent grādemēt: ilz sôt inobediēs et de mauuaises meurs. Ilz sont fors en bastilles / subtilz & aguz en ars et en science. La cite ouuerte en oziēt & close contre occider ne est saine de bon air: et celle qui est con-

traire ne vault riens: la dispositiō des habitans en ung pays mōstre la dispositiō de la terre selon sante & maladie.

**Des cōbes & des maisons. Cha. vij.**



A grādeur de la maisō & de la cōbe ou de la court sera faite au chāp selon la faculte du seigneur & le nombre du bestial / & la quārtie des fruitz qui y seront aporrez. On les fera fortes et seures garniz de soles & de murs ou despines por les larrōs. On ne plātera nulz arbres portā fruitz en la closture des cōbes affin q̄ lamour des fruitz ne face despecer les hayes: & ny sera lon point croistre les arbres / mais tous seront ordonnez a la force de la closture / et de la delectatiō des seigneurs qui requierent force et beaulte es villes et aux maisons ou ilz habitent.

**Des puyx & cysternes Chap. viij.**



Si il ny a fontaines ou ruiteres en lieux ou lon habite lon fera ung puyx au moy daoust ou de seprēbre en lieu cōuenables loig de toute ordure de fiens ou de palus / et de toutes pourritures. Quāt lon fait venir leau dailleurs lon doit estre diligēt de forger le receptacle / affin q̄ la paure veine si se procure suffisance deau. Du nous vserons de cysternes nous mettrōs anguilles & poissōns de eues douces qui pour leur mouvement remuerōt cōtinuement leau / et la garderōt de corrompre. Du nous vserons de eues de fleures cest bon dauoir petites cysternes a sablon qui les purgent de leur nature terreste / et les esclarcissent et embellissent.

**Des matieres des maisons. Cha. iij.**



Es fondemēs des maisōs dotuēt estre plus larges q̄ les paroyes / et dotuēt estre parfōdiz iusq̄s a la terre parfonde. Et si il ny en a point il suffira de

les mettre en pfond tât cōme la quarte par  
tie de la maisō sera haulte. La grauelse q  
faict strideurs ou gresille en la main quād  
on la tiēt ou q ne laisse poit dorzure en vng  
drap blāc net quād on la gette dessus est no  
ble & bōne pour massōner en deux parties:  
en telle grauelse on mettra la tierce partie  
de chaux & se on y met aurāt dūg cōe d'au  
tre ce sera tresfort cyment. En grauols de  
eau se on y met la tierce pte de poultre de  
tutle ou de craye la fermet de loeuure si  
sera merueilleuse. Les bois pour les edifi  
ces sont tresbōs q sont taillēz et coupez en  
nouēbze ou en decēbze / & par especial se on  
les trēche pzemieremēt oultre la moelle/et  
les laisse lon par aucūs tours tous droitz  
sur la racine. Ceulx q sōt prins en mōtats  
gnes au regard de midy sont tresbons & de  
grand duree. La pſence du seigneur faict  
grād prouffit a la terre gaignable: car il la  
faict labourer: & q laisse sa vigne/sa vigne  
le laissera. La gloutonnie des laboureurs  
et leur mauuastie ne craignent rien fors  
la poincte du seigneur et sa cautelle.

**C**omme commencent les rigles de la ma  
tiere du secōd liure. Et pzemieremēt de  
la qualite des terres / et de la diuersite  
des champs. Chap. j.



A terre est merueilleusement  
froide & seche/mats par aucu  
nes choses estrāges on la chā  
ge bien. Lon doit querir en ter  
re secōdāte/plātoreuse/et/ & q les mottes ne  
soyēt blāches/ne nudz / ne mesgres de sa  
blon/ne de mēpion d'autre terre ne seulle  
craye/ne grauelse/ne pierreuse/ne salee  
ne amere/ne hūteuse/ne en vallee trop ob  
scure/mats soit de grasses mottes presque  
noires q se puissēt couvrir de le<sup>r</sup> pprie her  
be/& q ce q elle portera ne soit rongneux ne  
turd ne trop sec de nature. La terre po<sup>r</sup> fro  
mēt est bōne q naturellemēt porte hērebles

lāes/grasses herbes/roseaux gras treffles  
butffons gras/prunes sauvages/segues  
mauues/& telles herbes q mōstrēt q la ter  
re est bōne & plātoreuse p la largeur & gres  
se de leurs fustilles. La terre est bōne aux  
vignes q est delte & poultreuse/et qui gre  
te les gettōs beaulx & respēdissans/& q dō  
nēt longs & plātoreux sarmēs/& q ne sont  
ne febles/ne mesgres/ne chetifs/ne lāgu  
reux ne torceux. Le siege de celle terre ne  
doit pas estre si plein q face assemblee de  
eaux de dēs: ne si roide q toutes eaux sen  
fluēt: ne si tres hault q sente trop les tem  
pestes de froidur ou de chaleur/mats doit  
tenir le moyē en atrepance et mesure. En  
froides prouinces le champ aura regard  
a oziēt/& a midy: & en chaudes a septētriō.  
La partie basse de la terre est grosse & froi  
de:& celle den hault en la superficie et en la  
pleine mesgre delte & chaude. Et sōt qua  
tre manieres de chāps. Lūg est satisf et se  
nable. L'autre est cōfite. L'autre cōpafite  
et l'autre nouable. Le satisf est vng chāp q  
lon seme chascū an q est gras. Tout chāp  
qui est chaud et moiste & mol par dessus &  
bien euapozable et leger a labourer/et qui  
apporte grand fruit est bon. On doit eslire  
champ gras et delte qui soit de peu de la  
bour & de grand fruit. La tierce est la pire  
qui est seche et mesgre et froide. La terre  
seche et bēhatngne par trop grand ardeur  
sallee ou amere ne recolt point demandes  
mēt. Mais celle q par trop grād humeur  
ne porte point est bien amēdee par fosses q  
lon faict a lenuitron. Les cōfiteires des mō  
tagnes sōt seches & mesgres/& leurs val  
lees sont grasses & moistes pour l'humeur  
q en descend aval:& pource telz chāps doi  
uēt estre fossoyez p les costez affin q la gres  
se demeure en fosses/& se ne fault poit fos  
soyer les mottes pource q se les eaux des  
noyēt en trop grād habōdāce elles empor

teroyent la terre remuee tout auul avec la semence. Le champ noual est celuy qui est premierement ramene au labourage ou qui retourne en sa premiere vertu par le repos d'un an ou de plusieurs. Châp trop poulx neust pas bon pour planter: car la plante requiert lieu de ferme continuelle ou elle se enracine & florist & faict fruite.

De arer/souyr/ & labourer. Cha. iij.



Les sots quatre poussez vendes de arer & fossoyer: cest assauoir quand la terre en est ouuerte & faicte egale/ le châp en est mesle et en est assubillie. Lon doit garder q le châp boeup ne soit aré/ne celuy aussi q est trop sec: car lon dit que la terre qui est trop boeuse & ratce ne se peut demener tout au long de l'annee: & la seche est trop labourieuse/ & ne peut estre faicte menue come elle doit: & se le châp sec de long teps est inoiste pour aucune legere pluye q est. Or on le doit arer: car on dit q il est faict brehalng par troyz ans. Châp fort & glueux plein de mauuaises herbes demâd: quatre fois estre aré. Châp plein q a la terre nue & subtile est cōtent de estre aré tāt q lon voudra. Chascune atree si adouste au fruit aucun chose selon la proportion de son nōbre & le prouffit est plus grand q le labour: & si le labour est plus grād q le prouffit lon doit tout laisser. En lieux seix du châp lon tail le plus meur: et en lieux vers on taille pl<sup>us</sup> tard. Qui en aitrāt laissent terre crue entre les fosses et les rays il faut prēiudice au fruit et diffame la gresse de la terre: car ung peu de terre bien labourée apporte mieulx q trop grād abondāce de terre qui est delaissee. On prēdza garde q on ne laisse entrer les ruires en terre nō remuee/ & doit on casser les mottes a maillez: les choses de dedens se perdent qui ne labourer celle de dehors. Si le châp est pierreux

lon fera mōreauz de pierres en les euellant/ & les mettra lon hors de la terre si en sera le châp purgé: & pourra lon arer tōtes herbes et feuchies: et les mauuaises herbes serōt vaincues par souuēt arer au moys de Juing ou par semer lupins sont ramenez a neant.


Des semailles. Chap. iij.

La terre froide on sera hastiuement les semailles d'auropne/ affin q les blebz apēt aucune force auāt puer. Mais en chaulx & gras lieux lon pourra diē arēdre/ affin q les semēces ne solēt greues de mauuaises herbes. Et le châp trop moiste sera seme en printēps/ auquel par especial lon mettrā feues & lūn: car quād lon osterā les racines lō en traia les humeurs superflues. Toutes choses semers en printēps si seront semers plus meutement en lieux chaulx/ & plus tardiuement en lieux froids. La semer d'auropne tout au cōtrairte. Les châps mesgres serōt semez plus tost: & les gras pl<sup>us</sup> tard. Châps pleins de auers serōt semez plus hastiuement en auropne. Si le châp tresgras & plāteux n'est seme dne fois ou pl<sup>us</sup> chūn il luy putiera en faiait diuerses herbes q ne serōt pas legerement ostes. Ilz sont deux choses en chūne semēce: cest assauoir la vertu formative que elle a du ciel: & la substance formelle qui forme la figure en la plāte & les mēbres de la plāte. Toute semaille doit estre faicte quand elle a plus grād ayde du ciel: & ce est au premier eage de la lune: car elle alors ayde de chault & de moiste/ & de la lumiere du soleil qui luy viuifie & de la lune avec. Toute semaille qui est faicte quand le soleil ba du signe du mouton a lesceutre est parfaitte: & les autompnelles qui seront racines si seront remuees en drue quantite de leur substance. Celles aussi de printemps qui gerōt en la marie de la terre si bourton




nerôt lors/ & le soleil attrépe qui leur aydes  
ra les fera germer/ & florirôt auant le tēps  
de sec este. Lon gardera bīz q̄ lon ne gette se  
mēce oultre mesure au chāp/ & se on le fait  
le fruit en sera mesgre & de petite suffisan-  
ce: & doit on prēdre garde q̄ les semēces q̄ lō  
doulōza getter en terre ne soyēt corōpues:  
mais soient tresbōnes/et ne passent point  
plus dung an. Toutes semēces & tous la-  
bourages doiuent estre bons & nobles & cō-  
mertz & gette en telz terres celles que tu au-  
ras esprouuez: car lon ne doit point auoir  
esperance es nouuelles especes de semēces  
se elles ne sont par auant esprouuees. Les  
semēces forlignent plus tost en lieu p mō-  
stres que en secs. Toutes manieres de pora-  
ges peuent estre semez en lieu p secs/ mais  
la seue seulement doit estre semee en terre  
moiste combien quelle puisse estre en lieu p  
attrempez/mais toutesfols se la secheresse  
a este longue elles se garderōt aussi bien en  
champs comme en greniers.

De leue des plantes. Chap. iij.

 Saue q̄ est meillieur pour arrou-  
ser champs & meurt les fiens est  
leue de palus ou de fossez qui est  
assemblee de pluies & de rousees. Leue de  
pluye aussi vaulx aux plantes & de fontai-  
nes quād le soleil les aura eschauffez.

De labourer & cultuer les chāps  
& les plātes du fumage & de limus-  
tation des plantes. Chap. v.

 A substance de la plante qui  
naist est chāgee & alteree gran-  
dement de trop moiste & gras  
fiens et de la pourriture/et la  
sauer du fruit en est muee et empiree: et  
celle plante en est rēplie de supflues suels-  
les & molz ranceaulx sās prouffir. Tres  
bon fiens est de tous oyseaulx/et de bestes  
a quatre piedz qui est en boye de corūptiō  
et nā pas encoze perdue sa chaleur ne est se-

che. Le fiens change & mue la nature de la  
plante plus que ne fait la viande la beste  
qui en est nourrie. La nature des plantes  
est mieulx muee par fiens que par autre  
maniere. Terre moiste et froide est tresbīz  
amender par ardeur & riges par leurs cen-  
dres/ & quād lon gette le fiens sur le lieu le  
fait tendre et abonder en humeur: lon esp-  
randōza cendres en chāps en lieu de fiens.  
Le fiens qui aura este repose par vng an est  
puffisable & ne fera nulles herbes/ mais  
celuy q̄ est plus vīell ne vaulx riēs. Vīell  
fiens fait aux pēz plātes dherbes. La por-  
gatiō de la mer se elle es esleuee des rades  
doulces & meslees avec autres choses vaul-  
dōza fiens. Les champs doiuent estre plus  
espes fumez en costieres q̄ en plain chāp: &  
moins en decours de la lune: & ne sera lon  
plus de mōceaulx de fiens aux chāps q̄ lon  
aterra la iournee. On ne doit pas fumer  
trop ensemble/mais plusieurs fois petit à  
petit. Chāp plain deau vīell p de fiens  
q̄ le sec. Si tuas deffault de fiens tu met-  
tras trop bīz croye en lieu p sablonneulx: &  
en lieu p pleins de croye et trop espes tu y  
mettras sablon: & en lieu p froids tu y met-  
tras argille. Les choses prouffitent aux  
bledz/ & sōt belles vignes/ou tu y mettras  
et semeras lupins que quād ilz seront ves-  
nuz a crescence seront retournez et remuez  
avec la terre. La boe & le fons des palus  
fait le chāp gras & plātueux. La meil-  
leur nourriture des plantes est le fiens  
trēpe en palus: & pourrēt en humeur pour-  
rie et meslee avec cōuenable estrōgs. Les  
champs des costieres doiuent estre remuez  
es parties denhaulx bien grādement & sou-  
uent: et au milieu peu et a tāt: & non poine  
es parties daval.

Daucuns principes des plantes/  
et de leurs operations.

Chap. vij.





Et choses sont sans lesquelles les q̄lcoq̄ plāte ne naist. Cest assauoir troyz chaleurs du cercle du ciel du lieu & de la semēce. Et troyz humeurs de la matiere semable de la terre de la pluye & y chiet & lait cōtenāt. Les oeuvres de la plāte sont de vser de nourriture croistre & engēder. Le v̄t̄te des arbres de la terre ou ilz laissent toutes leurs ordures & y fichēt leurs racines auant en terre affin q̄ elles succēt leur nourriture cōde de lestomac: car se ilz les espādoyēt en hault en la platne terre ilz secheroyēt rancost. Cest chose certaie q̄ les arbres ne crescent pas tousiours tāt cōde les racines sont dedēs terre tenās/mats toutes choses ont certain terme de leur grandeur entre deux termes de tresgrā & t̄res petit en s̄espece. Les plātes prēnēt les nourritures en suc canē l'humour par les p̄duitz deslees euaporans & attrayās: & de ce q̄ est esleue par dehors & trait en hault p̄ lesperte ilz froment en bouriōs tout ce q̄ ilz engēderēt. Les plātes q̄ ont chaudes racines cleres & euaporantes attrayēt plus de nourriture q̄ elles ne peuēt digerer. Et pōce ilz sont fructez q̄ pourrissent v̄olētiers q̄ nē oste l'humour superflue. Toutes plātes q̄ ont grā moelle s̄ōt nourries p̄ cōduitz pozeup mōtās tout droit en hault. La multitude des racines v̄iēt de grā abōdāce de nourriture & chaleur du soleil q̄ touche l'arbre de toutes parts: q̄ esmeult le ius/ & le trāsp̄orte au p̄extremitez. La chair ou la poulpe du fruit est cree & p̄duite de nature affin q̄ la semēce cheāt en terre soit fumer puenablement & en v̄iēnt plusost a puālescēce. Les arbres aucunes s̄ōt portēt fructez: mats les v̄ngs laissent a porter p̄ de faulte de nourriture & pō la vertu q̄ est toute espuise si ne peuēt pas suffisamment nourrir le fruit/et les raiceaulx se ilz ne se reposēt en reprenāt leur vertu. Toute

plāte q̄ naist de semence v̄iēt de sauuage racine/ & passe p̄ la souche/ & les raiceaulx affin q̄lle acquiere la vertu de tout l'arbre: & q̄ il putse engēder son semblable. Quāc v̄ne racine est trēche plusieurs en naissent souuēt q̄ nourrissent la plāte en lieu d'elle. Si lō trēche au cū arbre v̄iēt ou trop halle & v̄se il bouriōnera laschemēt & seblement: ou ne fera q̄ herbes ou chāpigneaulx. Arbres sauages s̄ōt plus de fruit/ mats ilz sont moindres & plus atgres pour la secheresse de la nourriture. Les frāces en sont de moindres nōbre/mats ilz s̄ōt pl̄ grās/meil leurs/ & plus doulx pour la cause cōtraire. Toute plāte masse porte plusost q̄ la femelle pour la chaleur plus fort mouuāt: et sont leurs feuilles plus estroictes pour la secheresse du masse. Aucunes plātes empeschēt les autres en generation & en fruit cōme corillus & choulz empeschēt la vigne: & la dzoe empesche le bled: & le noyer epesche presq̄ tō autres pō la merueilleuse amertume de luy: si y cōtient bien p̄d̄re garde. Toute plāte a necessite de quatre choses. Cest assauoir de l'humour seminale terminer de lieu cōuenable deane ou de humeur attrēpee nourrissant & dāt proportionne. Les plātes en chaud tēps cresēt en l'ombre de la nyct/ & deuiēnt molles en la chaleur du soleil. Les plātes en puer assēblēt toute leur humeur es racines: laquelle ilz espādet par les raiceaulx en tēps de fte en les croissant. Toutes choses q̄ naissent en la platne de la terre v̄iēnt de vapeurs par deffoubz mōtās en la superficie de la terre. Les fructez des montaignes sont plus saoureux q̄ ceulx des vallées: pource q̄ la digestion est en eulx mieulx accomplie.

**Des parties des plātes.** Chap. viij.

**E**t ius est v̄ng humeur attrait par les p̄duitz de la racine & termine par la chaleur digestue a la semē



blâce de la plâte pour nourrir les racines & sôt semblables a la bouche quâd a traite la nourriture: mais pource quelles gettēt par vne infusjon la chaleur dui fût toute la plante/elles ont toute la semblance du cuer. Les moelles sont es plantes cōme lanucha aux bestes. Les neux sôt crees en toutes plâtes q̄ ont moelle largement/ & q̄ sont cōcaues pour retenir la nourriture & lesperie dont il les cōtient dūte & croistre iusq̄s a rā q̄lles serōt digerres cōuenable ment. Les escorces sont aux plâtes cōme le cuir es bestes: nō pas de la couuerture des veines / mais de l'humour terrestre hors bouter a la supfice de l'arbre engēdree. La matiere des feuilles est humour aqueuse non pas blē digerree/ mais meslee avec la sūe terrestre desquelles nature q̄ est sage deffēd son fruit de l'ardeur du soleil supfue. La matiere du fruit est vne vapeur sèche vteuse pour ppetuer & tenir en duree lesperce des plâtes: & est engēdree de l'ame vegetatiue. La substāce des fleurs est engēdree de l'humour parfattemēt digere qui sauance deuant le fruit par la serueur bouillāte.

**De la plantation & generation des plantes.** Chap. viij.



**D**uns arbres & autres plantes sont engēdrees plâtes. Les autres sont de semence. Les autres par soy de la corruption des elemēs/ & de la vertu du ciel. Les raineaulx q̄ viēnēt plâtez sans racines silz sont de ferme substāce / on les trēcheta par auail quâd on les vouldra plâter pour traire pl⁹ diligēmēt la nourriture. L'arbre de q̄ la semēce est foible vīt mieuilp de raineaulx ou de racines q̄ de semēces: et en croist mieuilp. Plâtes moistes & pleines deauēs & molles en q̄conq̄ maniere q̄ les soyēt fitchez en terre se repēnent tātost et

sôt racines. Quelconq̄s plâtes chauldes cōbitē q̄lles soyēt dures se leurs raineaulx sont fitchez en terre ilz reuennēt pource q̄ leur chaleur attrait fort leur nourriture. Les raineaulx d'arbres de ferme substāce valēt mieuilp pour plâter quâd ilz sôt arrachez q̄ quâd ilz sont raillezz: pource q̄ ilz ont les conduictz mieuilp ouuers pour attraire leur nourriture: & ceulx q̄ seront de molle substāce serōt trenchez de trauers et non pas entour. Toutes plâtes q̄ portent fruitcz/secs/chaulx/ & aromatiq̄s / sôt pl⁹ ppremiēt plâtes en mēdignes. Et ceulx q̄ ont fruit ferme & moiste sont mieuilp en valleses plantees ou semees. Arbres q̄ ont petite & foible semēce peuēt estre plâtez de semēces & de raineaulx: & viēnēt en cōuallescēce: mais il y a pl⁹ grāb peril en plâcation de la semence: et si attend on trop: et si en vīt plâte sauage: mais elle vīt plus tost de raineaulx/ & si en vīt fraîche se ilz sont prins en arbre franc. Les arbres qui portent grāb semēce & forte viēnēt mieuilp de la semence que des branches. Arbres q̄ ne portent point de fruit viēnēt seulement des raineaulx ou des plâtes arrachees. Si le chāp que l'on veult se mer nest bien assure de bestes rongēds on nourrira en aucun lieu clos p deux ans raineaulx ou semēces en terre douce deliee & dissoulte et aucunement fumeē. Et puis on les transportera es lieux qui serōt cōuenables ment a ce dīsposez. Toute plâte nouuelle est apdce de souuēt soupp / & de arroser en tēps chaulx. On doit garder especes entre les arbres/et entre les dignes selō la grādeur des arbres et la coustume des terres bien approuuees. Toute plante en lieu sec ou en declin doit estre plâtee plus parfond / et en lieu bas moistes moins parfond. Si l'on plâte en terre crepeuse on y meslera du sablon: & en sablon on meslera crepe: et

en la mesgre habondance de fies. Quā on  
trāspāttera vne plāte de place en autre on  
luy donnera autel regard du ciel cōme elle  
auoit auid. Quāt on met vne plāte en la  
fosses on trēchera ce q̄ sera bleie en la ra-  
cine. Et doit on bien regarder que la terre  
ne soit trop molle/ne trop sèche: & vauldra  
mieulx pēdre sur le sec que sur le mol. Et  
es lieux arēz & mōteux on plantera auant  
puer. Et aux vallées en printēps. Mais  
aux lieux biē attrēpez en chascun dīcūlx  
tēps. Si lon veult semer arbre on doit esli-  
re semēces tresbonnes / & en hāuer on les  
mettra non pas plus de quatre doigts en  
parfōd soubz terre. Et si le lieu est chauld  
et sec on les pourra mettre en octobre. Les  
raiceaulx que lon plātes sās racines sōt  
mieulx plātez en mars q̄ en autre tēps: po-  
ce q̄ la verte humeur & le ius est la seru en  
lescorce. Du aussi en octobre quād lesperit  
vīuifiāt de la plante ne s'est pas encoze re-  
boute es racines. Le raiceau q̄ lon veult  
plāter ne doit point estre tuēd ne greue en  
rēes/mats s'il est de dure & ferme substance  
bō sera de fēdre la rīge auail / & y mettre vne  
pierrēte. Les raiceaulx q̄ lō doit plāter doi-  
uent estre biē beaulx & respēdissās & pleins  
de humeur & de beaulx bourdōs / & plusieurs  
oēilletz / et to<sup>r</sup> ramenez a vne matiere. Si  
les raiceaulx q̄ lō veult plāter sōt trop lōgz  
on pourra couper les sōmetz quand on les  
mettra / & laissera lon cōuenable longueu  
cōde en saulx / vigne / oīluter / & telz arbres.  
Des entes. Chap. lx.



Et toutes entes les meilleures  
sont de enter semblable en sem-  
blable: cōde poirier en poirier / vī-  
gne en vigne. Il n'est pas bō de  
enter sur dur trōc: car il ny peult enuoyer  
les veines radicales: mats bō est de celluy  
ou il y a peu de durte & grād ius. Les gre-  
tons q̄ lon doit enter soyēt pleins de ius &

nouueaulx a plusieurs bourtons gros et  
espēs / & puis dettēchez en l'arbre de la par-  
tie dōit mīeulx q̄ d'autre pī. La diuersite  
des pōmes & des poires & d'autres fructz  
viēt de lēte des arbres dune espee. Lente  
es grās arbres qui ont grosses escorces et  
grasses sera faicte entre le boys & la pīme-  
re escorce: & es deliez len fendra le trōc. Et  
cōbiē q̄ lon putisse enter en plusieurs tēps  
toutefois le meilleur temps est quād les  
oēilletz se pēnnēt a mōstrer / mats arbres  
q̄ fluēt gōme dotuent estre entez auant que  
la gomme ysse. On ne peult enter au mor-  
ceau fors que quād les corce est deffeurce la  
du boys. C'est tresbien q̄ le morceau tren-  
che dune part soit mis / & q̄ le sommet de  
la verge soit laisse iusq̄s a tāt q̄ il apparre  
q̄ le morceau soit repīns. La plante enter  
pīent sa nourriture de la souche: & tāt que  
pūte q̄lle est venue elle souffre peu ou neāt  
que le tronc bourtonne la par deffouzbz les  
neulx. Toute ente de tant quelle est plus  
bas elle vāult mieulx / car le fruct en est  
plus franc / & en viēt mieulx.

De la médecine des arbres / & de  
la terre. Chap. lx.



Il lō trēche ou fēd les racines des  
vīeulx arbres & lō met pierres en  
la fente elles ratrōt mieulx leur  
nourriture: & aucunes fois ceulx q̄ cōstent  
brehatignes deulēnent plantureuses. Jeus-  
nesse retourne aux plātes enutēlites par  
la trēche des raiceaulx se ilz nestoēt auid  
venuz & la derniere vieillesse. Toute plā-  
te fraîche qui la laisse a cultiuer deulēt sau-  
uage: par especial si elle est en sablon ou en  
grauois: & toute plāte sauuage deulēt frā-  
che & la labour. Le labour & l'art dafrā-  
chir l'arbre sauuage est de retourner fumer  
et arrouser/attrempet et amesurer la terre  
a la nature de l'arbre: & en retrenchant les  
superfluitēz et espīnes / et a enter. Tou

teffois q le champ sera en male disposition le sage laboureur le mettra en bonne. On extirpera en chāp noual qui le voultz ramener a point / & arrachera son males herbes sauuaiges / & racines q succēt l'humour de la terre & du champ. Le champ noual est plantureux par plusieurs ans / et puis on mettra du siens se il doit demourer et estre plātureux. Du se il nestoit gras on le doit laisser reposer / & par especial quand avec la substance hermale et pleine de paille les plantes qui y sont semees sont cueillies ou arrachees avec les racines. Quant l'humour est attraitte par les semences / et les plātes aussi le pert vintfiant du chāp la terre en est destruite. Et quand elle se repose p certain tēps il y retourne de techies plus tost a l'une & plus tard a lautre : cōme vng chāp est plus gras q lautre. Toutes choses qui se parfont a labour & vertu despendue se ilz ne se reutennent par entrepris repos ilz se dissoluent & corrompent. Si necessite contrainct desperer aucune chose de terre salee on la semera ou plātera apres autompne / affin q sa malice soit ostee ou corree par la pluye dyuer. et aussi on y meslera aucun pou de terre douce ou de grauois de riuetes se on y veult faire vergiers.

### Des garnisons. Chap. vi.



La terre de croye qui tūbe voutlentiers / les fosses seront peu pendans : mais en terre rouge / glatreuse / ou argilleuse qui ne chiet pas de leger / on les fera plus pēdas. En lieu ou garnison est necessaire / cōme en vignes / ou autres plusieurs lieux on fera plantes seulement des pines. Et ou il ny a pas si grād necessite / et on na pas habondance de boys pour ardoir & pour cōstier / on les fera darbres tant seulement. Quant on fait aucune plantation darbres ou des pines pour hayes / on les couppera empres

terre quād ilz auront deux ans pour bouillonner & espessir les hayes.

¶ Cy comencent les rigles de la maniere du tiers liure / qui sont des greniers / des grains / et des semailles.

### Chapitre premier.



Greniers dotuēt estre froids / Ben teux / secs / & loingz de toutes humeurs & punaises / & estables : et le miex leur doit estre au contraire. Il nest riens plus prouffitable pour garder blebz q est le mettre bien sec en greniers : & q aucuneffois on les chāge de lieu en autre pour refroidir. Le lieu ou les fromens sont mis ne doit pas estre trop violēt en froid ne en chaud : car par ces deux causes il se corromp. Si lon seme potages trop tard on les doit auāt trēper en eue de siēs pour les faire germer pl⁹ tost. Tout grain q naist en terre grasse est plus gras et plus nourrissant & plus pesant q celui qui naist en terre mesgre. Fromens & autres grains se defectēt en champ patent & ouuert / et les vmbres leur gre luit. Le fromēt soit ligne souuēt en lieu moistes & pleins de eue / et se couuertist en auoine & en dzoe. Le fromēt des costieres est plus fort en grain / mais il vient moins a la mesure. Tous grains fors q millet sont plus longuement gardez es gerbes q bastuz. Toutes choses semees en temps deste demandent terre dissoute & redoulent craye : mais la seulle milique ne la redoubte point.

¶ Cy comencent les rigles de la maniere du quart liure des vignes. Et premierement de aucunes choses communes. Chap. j.



Quand q lō trouue plusieurs dūer sites de vignes / toutesfots chascū doit tenir la coustume de sō pays / ou autrement il aura deffaute de labourers q les font. La vigne demande le ciel



de moyenne qualite & mieulx cede q froiz:  
et sec q pluuiex: et doubtent vent et tem-  
peste. Le vent de galee saice vignes plan-  
tureuses: et le vent de midy les anoblit/ si  
est d'icques en nostre pouoir plus de vin et  
meilleur. Les chaps portent pl<sup>us</sup> largement  
de vin/ mais les costieres le portent plus  
noble. En lieu froiz on plantera vignes  
par deuers midy: & en lieu chaulx par de-  
uers septentrion/ & en lieu atteimpez par  
deuers orient et occidet. Les lieux muent  
souuent la nature des vignes/ et pour ce lon  
appareillera leurs especes selon leurs com-  
mencement. On mettra en lieu plats vi-  
gnes q soustienent bien cestes & bruyes.  
Et es costieres vignes q soustienent ventz  
& secheresses: & en chaps gras / gresles vi-  
gnes & plantureuses: & en lieu mesgres vi-  
gnes portans ferme boys: et en lieu froiz  
& pleins de nuers celles q sauuent de por-  
ter auant puer/ ou celles qui florissent plus  
seurement de durs raisins entre chaulnes:  
en lieu beuex celles q sont plus tenans.  
En lieu chaulx celles qui ont plus redz  
grain & moistie. En lieu sec celles qui ne pe-  
uent porter pluies. On doit eslire les vi-  
gnes q par le tesmoing de voisins ayment  
les lieux contraires a ceulx ou elles ne pe-  
uent durer. La plantant contre et seraine  
souffrira toutes manieres de vignes. Le  
sage home aymera celles qui seront esprou-  
uees: et les mettra en telz lieux ou elles  
pourront ensutire celles dont elles sont les  
uers et princes. La terre po<sup>t</sup> mettre vigne  
ne doit estre espesse ne dissoulte ne trop che-  
stue/ ne trop fumeie/ ne champestre/ ne trop  
roidre/ ne seche / hultieuse/ salee / ne amere/  
mais doit estre & tenir le moyen entre ces  
qualitez & plus prouchaines a la haulte q  
a la basse. Nous eslire pour vignes rudes  
chaps & par especial sauages. La pire de  
toutes est celle ou il y aura eu vignes bell-

les. Et se il en est necessite on dissipera pie-  
mierement les racines de la vieille vigne  
par plusieurs araisons & diuers labours  
ges. Tout le lieu q on deura planter sera  
par auant dellure de tous empeschemens  
affin que la terre soffoye soit apres soulee  
par souuent y marcher.

### De selection des plantes de la vigne. Chap. ij.

**L**es plantes des vignes q sont tres-  
chères en octobre ou en mars de la  
vigne sont meilleures q toutes cel-  
les q sont cueillies en autres temps. Si tu  
veulx planter en terre bien mesgre vignes  
ne pient pas sermes de trop grosse vigne.  
Les sermes que lon veult planter doiuent  
estre esleuz de vigne moyenne de cinq ou de  
six oetlets yffus hors de la vigne vieille.  
Nous ne preior point les sermetz de hault  
par especial quds nous voulzds planter  
la vigne en arbres/ mais encoze le getton q  
vint du dur ne doit point estre prins pour  
portant fruct. Le certain signe est q la vi-  
gne soit plantureuse se daucun dur lieu elle  
auant le fruct & remplit les rinceaulx de  
fruct qui sourdent de tous costez. On ne  
peult scauoir que la vigne soit plantureuse  
pour ung seul an/ mais pour quatre ans  
on congnoist la vraie nature et la noblesse  
des gettes. Le nouveau brachon q na rics  
de vint ou les neuz sourdent especes doit  
estre esleu et prins pour planter.

### Des rigles de la plantation des vignes. Chap. iij.

**S**es la terre est grasse on laissera plus  
grans espaces entre les vignes: et se  
elle est mesgre on la laissera moindre: car  
toutes vignes ne se plantent pas d'une ma-  
niere: ne ung on ne oste pas l'esperance de la  
vigne. Meulx sera de planter vigne en  
lieux cauculx apres puer: et en lieux secs  
auant puer & les gettes en seront gouvernez.



**De l'incision & de l'ente de la vigne.****Chapitre. liij.**

**E**ntee de la vigne q'on veult entreter doit estre esleu ferme & fort qui ait habondance de force pour nourrir le petit / & nait en soy quelque viellesse ou autre leunesses / affin que il ne fèche. On entera la vigne dessous terre ou empres terre: car elle se repret a peine quand elle est entee dessus terre. Les gettes doivent estre fermez / ronds / espes / & auoir plusieurs oeillets / & deux ou trois neuy en suffisant a l'ente. Quant la vigne sera entee on la fouyza tresbien / & sera de fendue du soleil au vent par aucune couuerture. Quant la chaleur du teps assaut la vigne entee on y deura mettre au despres vng peu de douce humeur petit a petit. Quant le germe de la vigne entre se pzet a croistre on le doit soustenir d'une ayde de eschallatz / affin q'aucun mouuement ne le casse par sa redieure & leunesses.

**De tailler les vignes. Chap. v.**

**E**s vignes doivent estre tailles en lieu froidz apres puer: et en lieu chaud / et en lieu attrepez deuant & aps si se peut faire. On otera les semences toz & febles & neez en mauuaises lieux: & en lieu plus gras & plus gros lon pourra estendre les vignes plus hault: et en lieu mesgres ou en costieres plus bas: on deura laisser le nombre des sarmens plus ou moins selon la vertu de la vigne au soleil. Les vielz sarmens ou les fructz du prier n'y aurdont pendu seront tous retrachez / et les nouueaulx seront laissez fors q'les chetifs et de nulle valeur. Les vignes de peu de fruct ou il sourt assez de neuy seront estroictes tailles: & celles q'auront grans espaces entre leurs neuy seront tailles plus larges. On doit considerer trois choses quand lon vouldra tailler: cest auoir l'esperance du fruct: la succession de la matiere: & le lieu

qui le garde. La vigne q'est plus tost taillee bourra plus tost & gette plus de sarmens et plus gras: & celle q'est plus tard taillee fait aucun contrair: car elle viert plus tard & fait plus de fruct. On taillera la vigne plus estroit aps bones vendanges: & apres petites vendanges plus larges. Il prouffite grandement aux vignes / & par especial aux nouuelles quand on les a destrees / et lon retranche les racines qui sont sans prouffite que elles gettent en parsons.

**De fouyr les vignes. Chap. vi.**

**O**n doit fouyr les vignes auant que les oeillets engrossissent: car se loellier de la vigne est ouuert / et a regard au labourer on y perdra vne grosse esperance de la vendange. C'est certain q'vigne froide ne doit point estre touchée. On fouyza la vigne quand la terre n'est trop dure ne trop molle / mais quand elle est en moyene disposition & propiceuse. Et doit on considerer que toute la terre soit egalement remuee / et par especial entour les vignes & empres affin qu'il n'y demeure point de terre crue: laquelle chose le diligent vigneron considerera a la verge.

**Des grappes & du vin. Chap. viij.**

**Q**ues grappes grasses & cœ meures sont desuues par les costez & les feuilles oters / et puis cueillies par air ferain & la rousce seche / le vin sera bon & se gardera bien. Grappes reluisantes / et non pas grasses ne degastées / seront plus fort vin: & trop meures le feront doulx: trop vertes le feront vert & agu: & pleines de auers le feront eauueux. Grappes cueillies au croissant de la lune sont vin moins gardable. Le vin est blece de plusieurs causes / et est trouble comme de chaleur & de froid / de paour / de tonnerre / de mouuement de terre / de esmouuoir le vaisseau / & de vent de midy & aucune fois n'est q'vng petit & lors q'vng

peu de médecine cōtraire le guerist: & aucunes fois est grādemēt greue si luy cōuēt pl<sup>us</sup> forte médecine cōtraire / & aucunes fois le fāt q̄ toute sa chaleur naturelle est entiere mēt estaiće / & lors il ne se peult guerir: car au mozt nulle médecine peult estre donnee.

**C**y cōmence les rigles du cinquieme liure des arbres/et de leurs labourages.



**D**mbien q̄ aucuns arbres desirēt air chault/ & aucuns froid/et plusieurs biē attrēpe: & aucuns veulēt terre grasse & les autres mesgre: toutes fois tous s'accordēt en ce que tous veulēt terre sèche sur la pletine superflue & moiste dedēs. Lon descouuerra q̄ deschauffera lō les racines des arbres en auchoñe / & y mettra lon aucune gresse q̄ sera attrēpee y le flux de la pluye & trāsportees deux racines couuertes: et se elle est trop sablōneuse elle receura bien craye grasse: et se elle est trop crayeuse lon y mettra du sablon. En terres grasses, on esleuera les tiges plus hautes/ & en moyēne moins hautes. Les plates des arbres ne serōt point taillies du tēps q̄lles seront plantees iusques a trois ans apēs. Lon pēdza diligence et cure des laboleſcēce des plantes de les procurer iusq̄s a leur deue croiſcēce q̄ la tige soit deuillēe en rainceaulx/ en verges / et en petitz boutēs portēs fruit. Et quā il viēdza en perfectiō & enuteillira/lon en trēchera toute la secheſſe et supfluite des rainceaulx q̄ il ne peult pas biē soutenir avec le fruit. Toute taille darbre peult aucunes fois estre faicte des le tēps q̄ les feuilles cheent fort fors q̄ laculſement engēle iusq̄s a tant que ilz cōmencent a getter il cōuient attendre q̄ la bastardie nec en lherbe ou empres la souche ou les racines soubēt ny soit laissēs/ mais du tout la tailler iusq̄s aux petz. Les

herbes q̄ sont portees a l'arbre pour la grādeur de leurs racines dotuent estre ostees du tout. Si les arbres portent fruit veu lon perçera leurs racines de vne tariere ou le trēc sur les racines & mettra lon au trou vng coing de chesne. Quand arbres lāguissent on les dechauffera / & puis y mettra lon entour de la terre de lautre disposition.

**C**y cōmencent les rigles de la maniere du styleſme liure des arbres et des herbes. Et premierement de l'air/ de la terre/ & du ſiege conuenable aux arbres.

Chap. j.

**L**es arbres veulēt air frāc & a l'entree ou y approuchant: car ilz redoubtēt lieu de trop grand secheſſe si on ne leur ayde de arrouſement ou se ilz nont ayde de la pluye. Aussi ilz ne peuent soustenir lieu de froidure mortifiante. Et si ne sōt ne deprouffit ne de plaiste en lieu ombages. Les arbres desirēt terre moyēnemēt dellee et mieux moiste q̄ sèche. Craye si est fort ennemye aux arbres & aux arbrinears. Herbes q̄ sōt nees en printemps en terre qui est trop dissoulte viēgnent tresbien & beau / mais elles se chēt en leste. Le pre est tresbien assis q̄ a au deſſ<sup>us</sup> de luy ruiſſeau dōc il pūisse aucunes fois estre arrouſe par raps puenables: car le l'arbre assis en la douleur du ciel/et qui est arrouſe de fontaines a plaisir est presq̄ frāc: & na meſtier de ſemer ne de labourer. Jardins desirēt terres tresgrasses/ & y doit auoir en la plus haute partie de soy aucun fumier de q̄ le lus deſcēde de soy mesmes/ & le face plātueux: & de q̄ chascune partie du l'arbre soit engreſſee chascun an vne fois quand on le deura ſemer ou planter. Le l'arbre doit estre pres de la maison/ mais toutes fois loig de laire: car la poulde des pailles perçēt les feuilles des herbes / et les se-

che/et grieue. Le siege du lardin est bien cure de qui la plaine doucement enclinee est arrousee du cours de leauue courant par certaines espaces.

**Du soupplemēt des lardins. Chap. li.**



Es parties des lardins serōt ainsi diuisees que celle ou lon semera en aouthonne sera fossoyee en printēps/ & celles que nous semerons entierement serōt soupees en aouthōne affin que du benefice du froid & du soleil ilz soient sechez. Et se on a souffrete de terrouer en chascun tēps de l'ay la terre q'est egale entre humeur et sec pourra estre soupee et tantost semee quā on l'aura tresbien engressée. On fera le fossoyage du lardin p̄m̄tierement par sond & gros/ & puis sur luy on esleuira du siēs/ & apres sera encoze menuemēt soup/et la terre soupee avec le siēs/ et ramener en pouldre tant comme lon pourra.

**Des semailles des lardins. Chap. liij.**



En l'ieu froids les semailles d'aouthōne seront faictes plus tost: et de printemps plus tard/ mais en l'ieu chaulx celles d'aouthōne serōt faictes plus tard: et celles de printemps plus tost. On peult bien semer herbes toutes seules et ensemble affin q'celles qui serōt semees seules demeurēt/ & celles qui serōt meslees seront ostees & leuees/ si cōme on les vouldra transplanter. Les herbes q'lon doit redplanter seront semees esparses: & celles q'on ne veult bouger serōt semees au large. On doit regarder q'les semences que lon veult semer ne soient corrompues. Et pource on doit estre celles qui ont farine blanche dedens/ & qui sont plus grosses/ et poissent le plus/ & quelles ne ayent plus de vng an. Il aduient souuent que les semences cōbien q'elles soyent tresbonnes/ non obstant ce si ne bienment ilz poient a bien pour aucuns em-

pechemens des cours du ciel: et si aduient souuent prouffir de getter diuerses semences ensemble: affin q'le temps qui par aduēture est contraire a aucune semence vaille a l'autre/ et que le chāp ne demeure pas nud. La semence est bone de toutes herbes quā la lune est en croissant: et si aduient souuent que la semence ne vōit pas a prouffir quā on la gette en decours. Toutes herbes ou la plus grand partie sont bien transplanter quand elles seront vng peu crēues/ et la terre n'est pas trop seche.

**De laide des lardins. Chap. liij.**



Les prouffes grandement aux lardins se lon en oste les herbes nuyfantes toutes/ fors que tel en est mestier/ affin quelles ne souffraient aux bones leurs nourritures. Entre les choses qui plus leurs nuissent/ cest que lon attle par dessus quand la terre est molle. Si la terre est trop crepeuse lon y meslera du sablon ou grā forson de gres/ se/ & remuera lon souuent la terre: & si elle est trop sablonneuse lon y meslera siēs & terre.

**De la cueillette des herbes/ des fleurs/ & des fructz/ et racines.**

**Chapitre. v.**



Es herbes po' la vīde doivent estre cueillies quā les furtiles sont venues a leur croissāce ou pres/ mais celles po' medecines serōt cueillies quā elles aurōt enliere grādeur auāt q'la couleur se change/ & que elles chēent: les semences seront cueillies quā leur terme est venu et fiche/ et puis leur seche leur crue aquosite. On prendra les racines quā les fuellies serōt cheues ou quā elles cherrōt. On cueillera les fleurs quā elles serōt entierement ouueres auant que les pumpe en cheēt. Les fructz serōt cueilliz quant ilz seront accomplis auāt q'ilz se disposent a cheoir.

**T**outes choses que lon cueillira au decours de la lune seront meilleures & plus durables que celles que lon cueille en croissant: et les choses cueillies en cler temps sont meilleures que les choses en temps prochain de pluyes.

### Des Vertus des herbes.

#### Chapitre. vij.



Herbes sauuages sont plus fortes q les franches / et si sont de moindre quantite communement. Et des sauuages celles des montaignes snt les meilleurs & les plus fortes: et celles dont les lieux sont de temps & plus haults sont les plus fortes / et aussi celles dont la couleur est plus teincte / & la saueur plus apparente & l'odeur plus forte sernt les plus puissans en leurs especes. La vertu des herbes est affectee communement apres deux ans ou troys.

De la conseruation des herbes / des fleurs / & des racines / & des semences.

#### Chapitre. viij.



Herbes / fleurs / & semences doivent estre gardees en lieux secs & obscurs & en sacs & en vases aulx bien estroites sernt gardees / et par especial fleurs offines & l'odeur & la vertu ne se perdt par exhalation. Racines se gardent le mieulx en dette sablon ou grauons / se ce ne sont racines qui se doiuent garder seches / & qui mieulx se garderoient en lieux secs et obscurs. Les semences des potreaulx / et de ciboulles / et de aucunes autres herbes se gardent mieulx en leurs casses que ailleurs.

Comment on commence les rigles de la maniere du septiesme liure des prez & boyz. Et premierement quel air / terre / eau / et siro les prez desirnt.

#### Chapitre premier.



Les prez desirnt air attrepe en aprouchant a froid & a moistre: car trop grand froidure empesche la generation des herbes / et aussi fait trop d'humour / & de sec / & trop de chault art toute la verdure. Et desirnt terre grasse pour auoir assez herbes / mais pour les auoir sauoureuses ilz la veulent moyene et non pas trop mesgre: car ilz la refusent. Ilz demandent eau par especial de pluyes & de marrez chaulte & grasse / mais ilz snt bleuez de eau gelee / mais se il est bas il deura auoir continuellement humour en close / mais celui qui est trop profond nest redournable a aucunes bones herbes / mais a herbes de palus sans saueur.

Comment les prez sont saictz / peurez / & renouuellez.

#### Chapitre. iij.



Ombien que prez viennent continuellement par soy / toutes fois les saict on bien par oeuvre manuelle quand on epurpe les boyz et les lieux aigres / ou aplanier les champs atez / & semez de besce de poultre / & de semence de soy. Lon procure tres bien prez se lon offre tous les empeschemens qui y sont nez & nassent / & les grosses herbes aussi q y sont sans prouffite sont offrees apres grans pluyes et bien destracrees. Ceulx qui plus souuent sernt arroufez fructifient plus / et seront seletz ou faulcheez en temps et en saison. Les biens prez seront nettoyez de la mouce: & ceulx q seront saictz brehaings sernt plusieurs fois atez et tantost seront semez.

Comment le soy est cueilly / et garde / & de son prouffit / & des boyz.

#### Chapitre. iiij.



Ouy doit estre selet ou faulche en temps sec & chault ou en seychain quand on a esperance q l'air doit estre chault et durer / et



les herbes seront venues a leur due croiss-  
rence: & aordé acomply leurs fleurs: & ne se  
prennent pas encoze a secher. Noy se garde  
bien a duffre soubz le cect ou a lait / mais  
que leure ny vigne. Noy est de grād pous-  
se: car les bestes labourans / & les baches  
et bestes en viuent au long de lay.

**C**ommentent les rigles de la  
maistete du hucielme l'ure des  
boys. **Chapitre. j.**

**D**es bienment naturellement  
de diuers arbres: selon la diuer-  
sité de la terre & du siege de l'ay  
& aussi soit ilz par labour de gés.  
Aut velle planter boys ou semer il doit  
premierement cōsiderer le siege & la nature  
de la terre & si l'ay ou il vouldra faire boys.  
Et y mettre seulement les arbres qui seront  
cōuenables a celuy lieu: et qui finablement  
plairont au maistre: & les mettre loing ou  
pres comme les raiucouls & carmes le re-  
queront & sekenbront.

**D**e la diuersité des vergiers. **Cha. ij.**

**E**s vergiers les vngs sont de  
herbes & les autres d'arbres: et  
aucuns de tous deux. Jardins  
de herbes desirant terre mesgre  
& femme affin q' ilz donēt herbes subilles &  
q' plaisent fort a la buie. Les vergiers ou  
jardins dolaēt auoir entour soy herbes de  
noble odeur de diuerses manieres que ilz  
soyēt bōnes pour delectation & pour sentir/  
garder / & donner: car toute soue fue odeur  
est plaisant a l'ame. Jardins veulent vrs  
mydi et occident bons arbres et peu: et de  
l'autre lieu apres & ouuers affin q' ilz n'em-  
peschent poine le bō air delectable: car l'om-  
bre des mauuats est nuisāt: & trop de vms-  
bre engendye malades et empeschement de  
sainste corōpt la sante. Les jardins dola-  
uent estre faictz & cōsiderez au regard de la  
puissance & noblesse & etchesse du seigneur.

**C**hacon arbre es jardins des seigneurs  
doit estre mis en son rang sans empesche-  
ment ou admixtion d'autre arbres pour fa-  
re le lieu beau et delectable. Les grans ar-  
bres seront mis es jardins en distance de  
vingt piez: & les petiz de dix en leur ordi-  
ne. Et qui pl' laige le vouldra faire si le face.  
Arbres requēt en leurs lignes fosseyeurs:  
excepez les pommiers pour plus d'utile/  
mais entre vne ligne et l'autre soit pres de  
seans. On ne se peult pas trop grandement  
delecter a superfluité aux vergiers si non  
quant on aura fait & acomply les choses  
necessaires. Havy bien verte & belle entour  
habitation du champ fait grand delecta-  
tion. Il delecte moult auoir grās champs  
et plantureux q' ayent d'ozes cettines pla-  
sans & bien celatz de fossez conuenables &  
hamp tout entour. Et y ait arbres bons: &  
soyēt par dedes aornez & parz de semine  
conuenables: & d'arbres / & de fontaines / et  
de ruisseaulx courans.

**D**es choses qui sont faictes entour  
les vignes & leurs faulx qui donnent  
delectation. **Chap. iij.**



**R**ant delectation est dauoir  
vignobles d diuerses vignes  
beaulx & bien porzēes raisins  
de diuerses manieres. Auci-  
nes choses soit escriptes & re-  
citées des acts de plusieurs merueilles de  
raisins qui ne sont pas rrouures. Vignes a  
lepper: mais toutesfoies elles ne seront  
pas despitēes du tout des sages oyseulx  
affin q' par aucun auenture la diuersité des  
rēps & des lieux ou lignozāre du non eype  
ne decolue celuy q' les vouldra esprouuer.  
Il fait grād plaisir dauoir vns de diuers  
ses rouseurs & saueurs: qui n'est pas fort a  
faire. Et aussi vns medietables soit pu-  
fictables a toutz qui mestier en ont.

**D**es choses qui citent delecta-



tion entour les arbres. Chap. lliij.



Est grā delectacion dauoir en son lieu copie de bōs arbres de diuerſes manieres: ſi en doit bien pēſer le ſeigneur de les y faire adioupter & planter. Il plaist moult dauoir de diuerſes manieres d'entes: & auoir tout ce en belle ordure: & en vng preau diuerſes entes de pluſieſ frutes: & doit garder que les arbres ne ſoyent tortuz/bossus/ne rongneuz. Pluſieurs manieres de enter ſe monſtrent a ceulx qui eſprouuent pluſieurs choſes. Si lon trēche vng raiſeau d'vng arbre portant ſeuille/ & on met en la trēche poultre de choſes lapastures ou de quel conque couleur au lieu de la moelle/ & ſenſloſt on bien le ſeuille acquerra la vertu/ & la couleur de la choſe en cloſe.

Des delectacions des tardins et des herbes. Chap. liij.



Le delecte moult dauoir vng tardin bien diſpoſe & ordōne par bon art & bonne meſure. Si y doit le ſeigneur penſer diligēment de ſauoir en lieu gras et deſte ou il y ait vne fontaine qui par certains lieux enuoye ſes raiſeaux pour l'arrouſer par tout au temps de chaule eſte: & de y mettre toutes manieres d'herbes bōnes & medecinales: car ceſt prouffite & plaſtir.

Comment les rigles de la maſſere du neuſieſme liure de nourrir les beſtes aux champs.



Il ſaſien tēps les gēs vtiuoient ſeulement des choſes q la terre apportoit ſans labour: & apēs ſe prinſent a labourer des choſes naiſſes des chāps labourer & cultiuer: & maintenant ilz en vtiuent & meſmes des ſciēces des eſcriptures et de artz inſinſiz. De toutes manieres de beſtes aprouſſes en terreue lon qui ſont encores ſauuages.

Des cheuaux & tūmēz. Chap. iij.



Vi deult acheter cheuaux & tūmēz il cōtient que il cōſidere leage: le lignage dōt il eſt deſcendu/ la forme/ la ſauce/ & la mauuaſſite: & y regarder biē. Lon cōgnoiſſe leage des cheuaux & de toutes beſtes qui nont point les angles ſendus: & des cornues aux dēz: & ſy ſcet on plainement. Les eſcallons doiuent eſtre ainſi gardez que ilz ſoyēt peu cheuauchez ou neant: & ne ſoyēt point auſſi autrement traittez: & les mettra lon deuz ſois ſe tout auec les tūmēz tant ſeulement ſi lon en deult auoir beaulx poulatins. Lon doit garder les tūmēz preings nō pas trop meſtres ne trop graſſes/ & ne ſoyent point contrainctes/ & nē ſeuſſent point de froit: & ne ſoyēt poit mēſes en lieux eſtroitz. Les nobles tūmēz & nouſſent maſles doiuent auoir vng an de repos: & aller au maſſe l'autre afin q les dōnēt aux poulatins copie de lait pur. Le cheual admiſſaire doit eſtre au moins de cinq ans/ mais la femelle conceura a deuz ans. Lō doit tenir le poulatin prinſipalement en lieu y moult ſecs et pierreux: & ſuyra ſa mere a la paſture deuz ans ſeulement. Quāt on vouldra dōpter & aprouſſer le poulatin on le touchera ſouesment en le ſtable & y aura ſre ſe pēduz pour l'acouſtumer de ouyr les ſreins & de les deoir. On doit toujours tenir les lieux des cheuaux netz de tour & de nuyt: on leur fera ſittiere iuſques aux genoulx pour reposer/ & au matin on leur oſtera/ & leur touchera lon le doz et tous les mēbres doucement. Et puis on les menera a l'ouie a petiz pas/ & les y tien dra lon longuement iuſques aux genoulx. Et au retour auant quilz entrent es eſtables on leur touchera les cuſſes/ & eſſuyes: & lon ſeſſera ſeſſera. Quāt le cheual ſera accompli en chair cōperant il y ſera de.

au assis q'on le puisse plus seurement che-  
naucher: car trop grāb greffe engēde ma-  
ladies: & trop grāb mesgrete les fait estre  
febles. Le cheual trop fort suāt/ & trop fort  
eschause ne doit riēs māger ne boire iusq's  
a tāt q'il aura este couuert pourmene & dell  
ure de sa sueur & chaleur. Bō est au cheual  
dauoir en tēps chauld couuerture de toplle  
pour les mouches: et en tēps frois de drap  
de laine pour le frois.

De la doctrine & morignation des  
cheualx.

Chap. ij.



Vi Boulōza p̄mieremēt endo-  
ctriner cheualx on leur dōne-  
ra au p̄mier vng f̄rēty leger  
& doux de q' les mors soit oigt  
de miel ou d'autre douce liqueur/ & le met-  
ne lon doucemēt a la main/ et puis le che-  
nauche lō sās selle doucemēt: & puis aps  
a selle par lieux plats souesment iusques  
a tāt q'il aura acoustume de p̄d̄re douce-  
mēt le f̄rēty leger & la selle & passer/ & si me-  
f̄rier est on le menera a plus fort f̄rēty par  
lieux & champs atez nouuellemēt en tēps  
frois: & le instruira lō a trotter p̄mieremēt  
et puis a galoper a petit saulx: & le menera  
lon par les rues ou il y aura orseutes et  
noisēs/ & la le retendr doucemēt & non pas  
aspremēt iusq's a tāt que il nen ait point de  
paour. Quant le cheual sera bien fait au  
f̄rēty on le accoustumera a courre: et sera  
chascune sepmaine vne fois b̄z mainz ius-  
ques a la quarte partie dūg millier au p̄-  
mier/ & puis aps par plus lōgue espace.

Des generalles congnoissances  
de la b̄te & malice des cheualx.

Chapitre. iij.



Bouche le cheual a grāb corps & lōge  
et ses mēbres bien proportions-  
nez a sa grandeur et longueur.  
Poil bayart rouge est tenu le  
principal de plusieurs. Le cheual qui a

grandes narilles/ & qui sont enflēes / & qui  
a gros peulx est hardy de sa naturelle incli-  
nation. Le cheual qui a gros costres & grand  
corps/ le ventre ample et pendanc derrière  
est lūgie estre de moult grand labeur & pe-  
ne. Le cheual qui a grans taretz & bien effē-  
dūz/ & les costres alaigres doit estre leger &  
ysnel. Le cheual q' a les iointures des cui-  
sses naturellement grosses / & les espaulles  
courtes doit estre fort. Le cheual q' a entour  
les iointures des cuiſſes poil long est las-  
bourteux. Le cheual qui a les maxillieres  
grosses/ & le col court n'est pas legierement  
enſrene bien apoint. Le cheual qui a tō<sup>9</sup> les  
ongles blancs n'aura la dure piedz. Le che-  
ual qui a les oreilles pēbantes et grādes/ &  
les peulx cauez est tardif. Le cheual a qui  
les jambes de deuant se semblent mouuote  
tousiours est de mauvaises meurs. Le che-  
ual mouuant la queue hault et bas est de  
mauvaise vice.

Des maladies des cheualx.

Chapitre. iiij.



Maladies vienēt aux cheualx  
en la tēte/ au v̄tre/ au dos/ es  
cuiſſes/ aux piedz & aux ogles  
aucunessois de humeurs & au-  
cunessois p̄ negligēce & malegarbe. Dou-  
leurs vienēt aux cheualx par supstā-  
te de mauvaises humeurs contenues aux  
veines du sang: ou de v̄tostie q' est entree  
au corps du cheual eschause par les pores  
ouuerts/ ou es entrailles de v̄squeuses hu-  
meurs/ ou de trop māger d'orge/ ou d'autre  
chose semblable enſtant: et en est le stomac  
ou le ventre enflē/ ou de trop tētre son orz  
ne qui enflē la v̄cte. A toutes ces choses  
remede general est que on laisse le cheual  
auec la tūment franchement en le stable  
aller et venir. Set gette en v̄n algre sus-  
suffamment baue moult contre enſleure  
commencanc et venanc au doz. En plus

steurs malables de cheualx la culcure est le souverain remede/mais on le doit sur toutes choses garder quil ne puisse mor- dre la culcure ne la froter a autre chose: car il se bleceroit pour la mangeure / et des- truitoit nerfz & chairs/ & tout iusqs aux os. Plusieurs signes sont a quoy on con- gnoist en quelle partie le cheual seuffre: et a quoy son peult pronostiquer se il guer- ra/ ou se il mourra q. le laisse/ pource q. ilz sôt escriptez deuant au traite des cheualx.

### Des beufz. Chap. v.



Ilz sont quatre degrez de lea- ge des beufz. Le premier est des veaulx. Le second est des genices. Le. iij. est des bouet- tes. Et le quart des beufz. Qui veult a- chepter aumail de beufz il doit au premier considerer que les baches soyent bien con- venables a porter fructz/ & mieulx deage parfait que trop ieunes: et que elles soyent bien cōposees / et que tous leurs membres soyent bons et gros & bien respondans en- semble. Lon doit appareiller a aumail de beufz en puer lieu p. pres de mer: et en este froiz/ obscurs/ et moistes. Estables de beufz doivēt estre semers de sablon au gra- uois ou de pierres: & pendans aucunement pour en getter hors l'humour. Et contre la partie de la glace on mettra aucuns obsta- cles. On gardera diligemment que elles ne soyent trop estroittement ne serues ne fort chassées & courues: et que en este elles soyent tresbien closes de bones hayes que elles ne soyent esmeues ne ennuyees d'au- cunes bestes leetes. Et leur donnera lon as- sez feurre po. eulx reposer. On les menera a leau en tēps deste deuy fois le iour. et vne fois en puer. On congnoist beufz fors & legiers et sains quant si tost que on les touche ilz se meuent / et quand on les poingt aussi/ & ont gros membres et oreils

les esleues. On congnoist les beaulx et les fors en general se tous les mēbres sôt gros & bien respondans l'un a l'autre.

### Des brebis & moutons.

#### Chapitre. vij.



On congnoist ouailles & mou- tons se ilz sont bons a leage se ilz ne sont trop vielz ne trop purs aigneulx et a la forme se elles ont bon corps & abōdāt/ & assez laine & mols- le/ & portent les peaulx hault & serrez par tout le corps. La sante desles est cognue se on leur oeuure les yeulx et les betnes sel- les sôt rouges & subtilles elles sôt saines: & se elles sôt blāches & rouges & grosses el- les sôt malades / & aussi q. les empaigne y la peau du col/ & les trait on a peine elles sôt saines/ & se legerement cest signe de ma- lade: et aussi se elles vont hardiment sur terre elles sont saines/ si elles y vont enuiz la teste enclinee elles sont malades. Les ouailles par tout lan doivēt estre trepees: dzolctement hors et ens. Les estables pour ouailles doivēt estre hors de lieu ven- tueux ou la terre soit couverte de feurre et vng peu en declināt po. la netoyer de l'hu- meur de lozine qui corrompt les laines et pourrist les ongles. La pasture des ouails- les est bone qui vient des prez secz ou des champs nouveaulx/ mais celles qui vien- nēt de palus sont mauvaises/ et celles des boys sôt dōmageables pour laines/ mais souvent semer du sel/ & assez ofte l'ennuy et la paresse des ouailles.

### Des mouches. Chap. vij.



Duchés croissent les vnes des autres mouches: les au- tres d'ung ieune beau pour- ry. Les meilleures mouches sont les petites betetes & rō- des. La sante des mouches se monstre se

elles sont fouett au labour/ & se elles sont  
appesiffines/ & se seruent que elles sont  
est apatable et leger. Le signe des chesti-  
nes est quand elles sont horribles Belues  
et poulbreuses.

**C**y comence les rigles de la  
mactere du dyptisme liture des  
engins a prier les bestes sau-  
uages.



A nature des oyseaulx de  
proye est que de leur nature  
elles volent seules/ & peu ou  
neut sont en cōpatgnie pour  
ce quelles ne veulent point  
auoir compaignie en leur proye. Et par la  
nature des oyseaulx to' ceulx q' ilz agues-  
tent les congnoissent comme leurs enne-  
mys: et les sentent et sensuyent: et se mus-  
sent tant comme ilz peuent. Si oyseaulx  
de proye sont nourris de bonnes chairs/ &  
a droctes heures on ne leur fait inture:  
et que on ne les enuoye point voler a oy-  
seaulx contre leur volente/ ilz se departent  
a peine de leur seigneur. Et si le seigneur  
nesuyt la volente de lespreuier ou de loy-  
seaulx de proye ains luy fait le contraire il  
le pert bien de leger: car ilz sont de indol-  
gnante nature et se courroucēt legerement.  
On tiēda les faulcōs en tel estat de gres-  
se cōme ilz sont appetceuz et trouuez plus  
hardiz et mieulx prends oyseaulx. Tous  
oyseaulx de proye sont comme de vne na-  
ture. On prent oyseaulx sauages par oy-  
seaulx sauages apriuoistes comme par  
espreuiers/ par auistours/ par faulcōs/ par

esmerrillons/ par gersaulx/ par aigle/ par  
la guue & la guuette. Dyseaulx sont prins  
a retz par diuerses manieres: comme les  
anetes a la panetere/ & les grues aux retz  
estendues sur la riuiere/ et sur le fleuve si  
gnes & oapes & autres plusieurs oyseaulx.  
Et aussi a vne autre retz oapes et cannes  
sont prinses aux champs pres des eaux:  
et les coulombs & turtrelles: & autres per-  
tiz oyseaulx aux parots: et aussi a arolus  
sont prins petits oyseaulx de proye. Et a  
vne longue retz prent on les perditiz. Les  
oyseaulx sont prins a diuers laz mis en  
terre ou sur terre: et entour les arbres et  
leurs nydz. Ad prent presque tous oyseaulx  
a la glus: comme a Bergettes: et lieures a  
liēs & corbes & corbelletes engluées. To'  
oyseaulx sont prins a arbalestes/ a arcs/ &  
autres manieres. Bestes sauages sont  
prinses a chiens/ a laz/ a catoles/ a fosses  
& en autres manieres. Poissōs sont prins  
a retz de diuerses manieres: comme a la  
scoticaire en la mer: au tranersatre en fleu-  
ues/ en riuiere/ en viuiers et estangz: a ri-  
uales es petites eues/ & aux grās eues  
a la nef. Et aussi on les prent a vng instru-  
ment appelle zaclus: et lautre negossa. Et  
aussi en vailles a la cogolatre: & a la degas-  
gne. Et aussi a greilles et petites retz: et a  
cystes & caues/ a lameillon/ & a spader nes: &  
a la chaulx.

**C**y fine le .xj. liure des  
prouffitz champetres  
et ruralx.

**C** Sensuyt le. xij. liure: lequel traicte par maniere de recapitulation ou epilogue des choses qui sont plus amplement dictes es liures precedetz. Et est ordonne selon les. xij. moys de l'ay/affin que le seigneur ou pere de famille entens de quelle delectation ou prouffit il peut auoir & faire es champs en chascune saison/ les quel liure contient douze chapitre.



**D**es choses qui sont a faire au moys de Jailer. Chap. j.



On peut cognoistre p especial au moys de Jailer en lieu chaulx du lieu habitable/de lait/des bents/des eaues/de la terre/& du siege/la bonte et malice/sablen q en

lieu attrapez on le puisse mientx scauoir en autres moys. Et aussi en lieu chaulx on peut tresbiē edifier cours & maisons/ & peut lon tresbiē eracher arbres po la matiere des maisons. Et aussi peut lon nouueaulx & vieulx estrongs procurer & traire aux champs/et aux vignes porter & semer frues / citrues / et besces . Et se les

**Z** iiiiij



châps ne sont trop moiz on les peult pres-  
mierement trencher. On peult en lieu  
chauly fumer vignes & tailler / & si peult  
on mettre sorbiers / et peschiers / nopers /  
agmandiers / prunters / tres bien au lieu se-  
mer & enter nobles arbres & porter gome-  
me & faire iardins sur terre si la terre n'est  
trop moiste : et aussi en nouveaulx prez  
peult on semer beces et autres semences  
d'herbes & trencher perches de saulx / idcz /  
et cânes pour les vignes & boys / & toutes  
manieres d'arbres tant francs comme sau-  
uages pour soy chauffer. On peult aussi  
a ce moys faire tous batisseaulx pour user  
chairs et charrettes / et toutes choses neces-  
saires a hostel quelconque temps qui face :  
et acheter toutes bestes paturees / & prendre  
les sauvages / & porter les mouches de lieu  
en autre.

**Des choses a faire au moys de  
feurier.** Chap. ij.



**C**feurier et es tous autres  
moys peult on cōgnoistre la  
bonte & la malice du lieu ha-  
bitable & es possessions de la  
maison & acheter toutes cho-  
ses q'on doit faire dedens ou  
entour l'hostel ce q'on pourra bien faire On  
peult aussi porter aux champs fies / & aux  
vignes / & aux iardins / & es prez / & toutes  
choses fumees / & trencher les châps / et y  
semer feues / beces / & autres potages / fro-  
ment & seigle / sar / & speaultre sarcler & en de-  
struire leau & destruer / & brusler feurre  
enheulx. Et en lieu chauly semer auo-  
nes & riches : & en lieu attrempez & froidz  
feues / citrues / et bece / & robilles ou pois.  
En ce moys en lieu moistes l'on doit sou-  
per & faire fosses ou labourages au lieu ou on  
doit planter vignes. Et en lieu hault &  
secz face l'on pussitablenent vers la fin plâ-  
tations & incisions d'etes de vignes quâd

elles se prennent a germer ou a en faire aucun  
semblant / & quelles pleurent non pas d'ete  
eau / mais humeur epaisse. Ad y faire aussi  
tailler de vignes tres bien en lieu attrempez  
& chauly se neige tres fort & trop grand froid  
ne lempesche / comme l'ay monstre au quart  
liure des vignes. En ce moys proprement  
forme l'on vignes / & les arbres soufflans  
vignes. En ce moys doit on retailler les  
racines des vignes qui tiens ne baillent  
& les fumer / & les doit on releuer & mettre  
eschallaz / & les souper en lieu prez de mer  
et si peult on en la fin de ce moys quand le  
vent de mydit ne souffle point / mais bise /  
& q'air est serain traïporter de vaisseau en  
autre les vins febles / & les cuire pour gar-  
der de corrompre : et si peult on en ce moys  
quand la terre n'est pas trop seche ne trop  
molle les plantes de tous arbres planter /  
et les semences semer & transplanter & en-  
ter / & par especial se le ius est la feru es es-  
corces / & aussi les arbres tailler et former  
de toutes supfluites destruer. Et les tains  
ceaulx sechez & tortus offer / & plâter rosiets  
& cânes : & si la terre est attrempee entre sec  
et mol on doit faire iardins & terre arer / et  
souper / & de toutes bonnes herbes semer et  
plâter cōme sont aux arrousez / ains / an-  
net / ache / alupne / armoises / auroie / bette /  
basilic / choulz / oignons / fenott / cabus / res-  
guelisse / laitues / mēte potreaulx / pauot /  
psit / passinaq / espinoche / seneue / sarriete /  
escalognes / & aussi herbes medictinales :  
sauvages peult on semer en iardins & alle-  
leurs : & si peult on en ce moys plâter & pro-  
curer plâtes / & faire hayes seches de fens  
& des pines & d'autres manieres po' cours /  
pour châps & pour iardins / et si y peult on  
plâter boys et faire forests et saulsoyes / et  
d'autres arbres tant frâcz cōme sauvages  
& autres delectables comme bergiers d'ar-  
bres / & de herbes comme l'ay deuant dit au

huytesme liure. Et aussi en ce moys berges et bouvertes de cheualx / d'asnes / de brebis / & d'autres bestes peuent estre profitablement achetees & procurees / & y peult on faire lieu pour steures & pour conins: et piscines come lay dit au neufoiesme liure. Aussi païs / oyes / gelines / & coulôbs se comencent a eschauffer vers la fin de ce moys / & se prennent a couuer come lay dit. Aussi peult on en ce moys acheter mouches / & les fumer plusieurs fois / & desturer de toutes pourritures / et les roys tuer / et les autres choses come lay dit en leur traite. Et doit on en ce moys peurer saulcôs et espreuiers / et vers la fin de ce moys les mettre en mue. Et si doit on prèze bestes sauages / oyseaulx / & poissons par les engins dessusdictz.

Des choses que lon doit faire au moys de Mars. Chap. liij.



On treche tresbiē en Mars les chāps en lieu attreppéz quand la superflue humeur est degastee / & la terre entre chauld & moistre est disposer.

On y seme auoine & cyche & chāure vers la fin / & feues en lieu froidz et en lieu attrempez & en lieu gras: et y sarchera lon ce qui aura este plante en tant uiet ou seme quand il sera de quatre suetles / et si y sarchera lon / et nettoiera on le froment / lozge / et speaulstre / & si y seme lon semil & le pannic & la millique: & si y taille lon & seme lon les vignes entour le comencement / & telteue lon les plantes / et assemble lon / & renouelle lon: et aussi on mue les vins de baïsseau en autre quand bise vente / et aue on les foibles pour mieulx garder que ilz ne se tournēt. On les remple tresbien / et les met on en la caue / & les clost on assyn que ilz soupirrent peu / & q'ilz ne deuenient aigres. Lon peult planter / trās-

planter / & souyr entour tous arbres / & planter qu'ilz ne gettent gomme: & en ce moys on fait tardins concombres et citruls entour la fin: & aussi seme lō toutes les semences dictes au moys de feurier / et curcubites / mellons et cucumeres entour la fin. Lon plante la sauge en ce temps en bourcā les rainceaulx en terre: en lieu froidz lon doit purger les prez / et les doit on garder en lieu chaulx & attrempez. En ce moys principalement doit on acheter cheualx / tumentz / beufz / vaches / bétotz et cochés / et doit on faire berges / et mesler masses & semelles / et apriuoiser cheualx & beufz / & doucement suffumer mouches / & oster les vers des baïsseaulx & toutes ordures. En ce moys on doit mettre espreuiers et astours en mue dedens une grande cage / et les nourrir de bonne chair: et si peult on prèze en ce moys bestes et oyseaulx & poissons si ne sont telz qui doluent seulement estre prins en temps froidz / et temps de neige.

Des choses a faire au moys d'auril. Chapitre. liij.



En moys d'auril sōt trechez champs gras & moistres qui tiennent loquement eue / et sont secz auez la serōde fois. Et on seme cyches en lieu froidz / & chanure & millique en lieu attreppés vers le commencement. On fait fosses de vignes en lieu froidz & attrempez. Les vins qui ne sont pas foibles peuent bien estre trāsportez de baïsseau en autre. En ce moys peult lon semer pōmes dozeng & les y peult on bien enter / et le peschier estre desorille cōe dit Paladius. Lon doit en ce moys tresbien garder tous arbres et plantes que les bestes ny entrent. Lon y seme bien courges / citruls / cucumeres / et mellons / acbe / organ / capparis / serpillé /

lactues/bettes/duoz / et arroches / mais  
que on les puisse arroser: en lieu chaulx  
lon tōb les bzebis & les hastiz aigneaulx  
et les moutōs vōt aux bzebis & cheuaulx  
a asne & les semelles. On doit en ce mōys  
dōner a manger aux coulombs quand les  
terres sont arrees pour ce q ilz treuvent peu  
aux champs. Selon Paladius on y doit  
querir les mouches / et bien nettoyer les  
baisseaulx / & tuer les papillons qui habō  
bent quand les mauues florissent. En ce  
mōys comme es autres on peult prendre  
bestes oyseaulx & poissōns.

Des choses a faire au moy de  
May. Chapitre. v.



En ce mōys de May les chāps  
qui sont gras / & ceulx qui lon  
guement tiennent rauer peult  
estre trechez et labourez quād  
ilz aurōt porte toutes leurs herbes & leurs  
semences ne seront pas encores en meures  
tes fermes: et aussi ceulx qui sont secs pe  
uent estre arez la seconde foy en ce mōys:  
les choses q sōt semees sōt pres de flouir  
si ne doluent point estre treneches de per  
sonne ne du laboureur. En ce mōys sascō  
les mil & panic serōt semez en lieu froidz  
et moistes. Et si comme dit Paladius lon  
le doit tailler quād il est vestu de ses feuille  
tes / & les vignes sōt cōtinuēment souues /  
& les esbourbōne lon. Nō taillē les ostiēres  
en lieu tresgelez et moistes / et leur oste  
lon la mousse & rase & arrache. Et si lon a  
semé aucuns lupins pour fumer le champ  
on les retournera a la charue. Et commēt  
il dit en lieu chaulx lon peult trāsplāter  
le pescher / & l'arbre du cytre sera ente & le fi  
guier aussi / & dispose tō l'arbre du palmier.  
Aussi les espaces des tarbōns q lon rem  
plira de semences en autōpnie seront oū  
ners ou il les cōulent souz pour les plā  
tes. En ce mōys lon sème coriādes / ache /

ciculz / concōdres / courges / mellons / char  
dons / et racines / rue / & les plātes des poi  
reaulx seront trāsplantees & arroseez /  
et les choulz / et les oignons / et si y sème  
lon pourcellatne / mais en quelcōque tēps  
q ille soit semee si ne vīet elle que en chaulx  
temps. Et en ce mōys en lieu martins et  
chaulx on retrēche les soingz. Auant tou  
tesfoys que ilz se prennent a secher / et se il  
pleut ou a pleu / et ilz sont moillēz on les  
conuertira auant que la souveraine partie  
soit seche. En ce mōys on doit chasser les  
beaulx / et tōdye les bzebis / espondye / et  
coaguler le lait & en faire fromages. Aus  
si on doit tuer les mauuals roys des mon  
ches que les Brez appellēt Cestros qui  
naissent en ce temps es parties des oeuvres  
du miel / & les papillons tuer. En ce mōys  
comme aux autres mōys beste lon peult  
prendre bestes oyseaulx & poissōns.

Des choses que lon doit faire  
au moy de Juin.

Chapitre. vi.



On appellera lait au moy  
de Juin / & sera tresbien net  
toye de tout seurte de fens et  
de poubre: en ce mōys tō peult  
semer mil et panic: et premierement lon  
moissonne lorze / & puis l'accomplist on a la  
fin du froment es lieu chaulx & attē  
pez lon commence: et es lieu froidz ce qui  
a este oubliē & delaisse en May lon fera en  
ce mōys. Nō fera chāps & partrēchera lon  
et sera egaulx / & ostera lon les herbes des  
vignes lon cueillra la bere & retrēchera tō  
te fenugrec pour pasture: lon trēchera les  
moissons des potages / & arrachera lon les  
feues au decours de la lune & vīe escouffe &  
ce froidie sera mise au grenier: tō cueillra  
lupins en ce mōys. Les poires & les pom  
mes quād ilz greuerōt les brāches serōt en  
treueillies / et p especial les poires. En ce

moyz on peult enclorre vng rinceau de pomme grenade en vng pot de terre / et la pomme reuēdra a la grādeur du pot. Lon fait en ce moyz cōme en Juillet entre que lon appelle empastre en periers / pōmiers / oīuērs / figuliers / & es autres arbres qui ont grand ius / et gras en le scoze. En ce moyz lon seme les bourraches / porcellaine / et plusieurs autres herbes se on leur peult aider de arroser / & scie lon et fauche lon les prez tresbien quand la fleur est parfaicte & non pas seche. En ce moyz lon chassie les beaulx / & fait on fromages / & cōd lon les bzebis en froides contrées. Lon y chassie les batseaulx des mouches se ilz ont assez miel / & fera lon le miel et la cyre. En ce moyz les nouuelles mouches yssēt hors / si doit le maistre estre diligemment expert que elles ne sen fuyent / par especial iusq̃s a la huyctiesme ou neufuiesme heure : & tousiours doit auoir nouueaulx batseaulx prestz / & les recueillir / et les asseoir en leur lieu comme lay dessus dīt.

Des choses a faire au moyz de Juillet. Chap. viij.



**M**oyz de Juillet les chāps. trenchedz la seconde foys serōt aitez. En lieu attrempez les moissons des fromens / & des potages qui ne sont pas parfaictes seront accōplēs. Apres on eptirpera les champs faunages a prouffite : et otera lon les racines et fausses herbes. On dissipera tresbien lherbe et la feuchiere auant que lesours chennins solent venus. On fera tresbien vers la fin nauetz & raves. Et deuea lon fourz au soir & au matin les nouuelles vignes quand la chaleur sera cheute. Et otera lon les herbes / & poudra la terre. En ce moyz les arbres q̃ estoient en la moisson les moissons trenchedz ilz serōt abattues / & pour la chaleur on assem

blera entour eulx de la terre. En ce moyz de Juillet en lieu moisies on po'ra desoiller le figulier / et enter le cytre ou le citron. Et peult on faire entes appellees a leplastre. Et si y peult on enter pommiers & potiers en lieu q̃ seront moisies. Et si doit on cueillir les pommes dicteuses & les pires / & celles qui chargent trop l'arbre. Et si peult on plāter la taille du citron se on luy peult aydier d'arrosemēt. En ce moyz on cueillera agmandes en lieu attrempez. Item en ce temps fait bon laisser aller les chozeaulx aux baches. Et les moutons aux bzebis. Et semblablement en ce moyz vers le cōmencement on trēchera tous les prez desquelz les herbes ne seront pas encorres totalement meurs.

Des choses a faire au moyz Daoust. Chap. liij.



**M**oust les chāps seront aitez la tierce foys. Lon y peult semer en son cōmencemēt apres la premiere pluye nauettes / rapz / raves / et lupins pour engreffer terres et vignes. Et au commencement & deuant on attachera le lyn et le chāure quād il cōmēcera a resplēdit de meure chaleur : et en escorcera lon les semences / et le batta lon se il platist / et fera lon les autres oeures. Enuers la fin du moyz on fera cueillir la mistique q̃ sera meure. Et les figures seront cueillies et sechees. Et les autres fructz des arbres qui serōt meurs seront leuez et mis a part pour garder. En lieu froidz lon oste les feuilles des vignes : et en lieu chaudz on leur fait ombre / affin que le soleil ne les grefue : et peult on faire le vertius. Et vers la fin on ppare toutes choses q̃ sōt necessaires pour la bēbēge en lieu chaudz. Aussi en ce moyz en peult destruire herbes et feuchieres par souuener. On peult aussi en ce moyz eplāstere



les arbrustes / & enter potriers cōme dit Pa-  
ladius. On peult sablablemēt en ce mōys  
querir eures quād elles faillent: & esprou-  
uer a faire pups & conduitz de gaine prouf-  
fitablement forger cōme dit Paladius: et  
aussi apres la my Aoust lon seme tresp̄ien  
choulz / et quand ilz seront bag petite cruz  
on les transplantera.

**Des choses a faire au mōys de  
septembre.**

**Chapitre. ix.**



**M** mōys de septēbre lon fait  
bien propremēt cysternes cō-  
duitz a eures et pups: & tant  
q̄ le chāp gras gardera sō hu-  
meur il sera are la tierce fois  
et le mesgre plat et moisse sera la seconde  
fois are & seme. Lon fumera les chāps en  
ce mōys / & au chāps droit on semera plus  
cler / & en la mōtaigne plus espes: par espe-  
cial au decours de la lune. Lon seme en ce  
mōys en lieup huiltēup mesgres ou froids  
ou obscurs entour lequinōce le froment  
speulere quand lon voit le temps serain  
et continuel. Lon ne seme point en lieup  
chaulx lūy que lon appelle communemēt  
neruū. Lon cueille et met lon en champ  
en ce mōys miltique que aucuns appellent  
sagine / et entour le commencement lon se-  
mes es mōtaignes seches seigle: et entour  
la fin de ce mōys ensuivant on le moisson-  
ne: et si seme lon entour le commencement  
du mōys lupins pour la terre engresser / et  
se ilz ne croissent point on les retournera:  
et aussi fera lon se ilz croissent. On seme  
aussi entour la fin de ce mōys en lieu bien  
fume farage por cause de pasture / en lieup  
attempez vers le cōmencement du mōys  
on effueille les vignes: et apres le meis-  
lieu du mōys on fait les vendanges & tout  
ce qui y appartient: et seche lon les grapes  
q̄ lon veult garder / et fait on le vin doulp  
de diverses manieres. Lon y cueille les

fruits des arbres q̄ se mōstrent meurs / et  
seme lō le pauot en lieu chaulx & secz. Les  
tardins que lon emplira de semences en  
printemps seront faitz par espaces / & su-  
mez au decours de la lune. Lō seme trop  
bien choulz au cōmencemēt & aulx / ants /  
latues / & blettes: & racine y peult estre se-  
mees en lieup secz. Et en ce mōys on peult  
faire prez nouveaulx quand on a par des-  
uāt eptripe les racines / esplines / & faulces  
herbes / & arbres: par especial herbes a lars  
ges suelles et fermes racines / et oste la  
bielle mouffe / & les tresuilles coupees:  
et tresp̄ien arees / et lors faire nouveaulx  
prez. En ce mōys on casse les vieilles moi-  
ches & en fait on miel & cyre. En ce mōys  
on prêt tresp̄ie cailles & pōrt a lespreuier.

**Des choses que lon doit faire  
au mōys doctobre.**

**Chapitre. x.**



**M** fait tresp̄ien en ce mōys  
pups et caue lon fosses. En  
ce mōys lon porte les siens  
aux chāps / et seme lon tresp̄-  
bien en lieup attempez for-  
ment / seigle / & orge / speulere / far / lupins /  
& lūy. On y fait tresp̄ien vendenges se els  
les ne sont faites en septembre / & par espe-  
cial a ceulx q̄ veulent auoir vin meur: & si  
les y p̄sist on / & chāge lō leur faueur. En ce  
mōys ou il y a qualite de chaule & sec air /  
ou il y a chetifz & secz chāps / ou il y a costle-  
res interruptes roistes & mesgres / lō peult  
bien mettre vignes. Apres de lieup secz /  
chaulx / & mesgres / chetifz / sablonneup de  
toutes choses puenables des vignes / fou-  
y / mettre / tailler / & appareiller tout est dit  
il ne leur fault fors que pluies qui leur  
donne ayde contre leur mesgreur et la se-  
cheresse du temps. Et en la fin de ce mōys  
on deslacera la vigne nouvelle pour retat-  
ler les racines superflues. Et si lyuet est



plaisât on laissera vng peu les vignes ou-  
uertes: et se il gele fort on les couurera par  
auant: & se il fait fort froid on y semera vng  
peu de fiente de coulomb. En ce mois en  
lieux chaulx & ouuers l'on insieue olliures  
et leurs lieux / et les lieux semables sont  
faits / et toutes les choses qui appartiennent  
à olliures. En ce mois on purge les  
tuisseaux & fosses: & si y place l'on cerisiers/  
pommiers/poiriers / et autres arbres qui  
ne doubtent point le froid: et les peult on  
transplanter / & par especial en lieux chaulx  
et secs. Sorbes & agnandes sont mises es  
semoirs / et aussi noyaux de pin. En ce  
mois l'on seme es jardins espinoches pla-  
tes / charbons / senene / mauues / cluoz / men-  
te / pastinaque / commin / origan / et cappas-  
tis / et bettes en lieux secs. Paladius dit q  
le poirier seme en printemps doit estre en  
ce mois transplanter affin qu'il croisse en sa  
terre / et le souffist on entour continuellement.  
En ce mois l'on oste le miel aux mouches  
auec loeuure & la cyre corumpue.

Des choses a faire au mois de no-  
uembre. Chap. xj.



En ce mois de novembre en lieux  
chaulx l'on seme bien le fro-  
ment au commencement orge  
et seigle / et entour la fin seues  
en estouble non arce: et si met l'on bien l'yn  
et lentille en ce mois: en tout ce mois la  
position et assiete des vignes doit estre ce-  
lebrée en lieux chaulx / et les gettons en  
viendront plus droitz. L'on deura en lieux  
froids les nouvelles plantes des vignes  
et des arbres souz entour & ouuert / et dor-  
resnavant iusques a tant que la terre sera  
congeler. Vigne vielle qui est en montat-  
gne si elle est en troq entier deslaccie elle se-  
ra touillie de flens / et plus estroictement  
entre le tiers ou le quart pied de terre sera  
seue d'ung caustiau en la trefuette partie

de lescoze / et plus souuent sera boutee en  
terre affin quelle y espande sa matiere d'oe-  
elle soit reparee. Maintenant la taille d'au-  
rône est faite aux vignes & es arbres / par  
especial quand le temps attempe y esmeult  
en celle partie ou putice. En ce mois l'on  
cueille les olliures quand elles sont meures /  
et taille l'on les olliures / et retranche l'on les  
sommets qui sont trop chaulx / affin q l'ar-  
bre s'espande par les costez: et aussi doit on  
faire en neffliers / figuiers / et colgniers.  
En ce mois l'on seme bien proprement olli-  
ures & noyaux de perse & d'pyr en lieux  
chaulx: et noyaux de prunes en tout lieu.  
Et plante l'on hollaigniers en plante et  
en semence. En lieux chaulx nous met-  
tons plantes sauages & aigres pour en-  
ter pruniers / poiriers / pommiers / grenades /  
citrons / neffliers / figuiers / sorbiers / ceris-  
siers / meuliers: tailles et semences dagmā-  
des. En ce mois grans arbres sont trans-  
portez en lieux chaulx / et secs des lieux  
passez / les rinceaux trenciez / et les racines  
gardees saines. Et leur doit on alder  
largement de fies et dentrouser. En ce mois  
doit on tailler les boys pour edifier quand  
la lune est en deco's. En ce mois les mou-  
tons sont aux bresbis affin q le fruit soit  
nourry en la venue de printemps. Et aussi  
sont les boucs aux cheures. En ce mois  
on pret diuerses bestes sauages: oyseaulx  
et poissons.

Des choses a faire au mois de  
decembre. Chap. xij.



En ce mois de decembre on pour-  
ra semer seues qui n'attendent aps  
puer seulement. Et si y coupe  
l'on mesle pour edifier prouf-  
fitablement: et pour faire autres oeuvres.  
L'on y retaille les bois superflus des ar-  
bres & hayes vertes pour ardoir. L'on y cou-  
pe perches et escallatz pour vignes. Et

Il y peult on cueillir lyès et loncs pour fier  
dignes: & lyens doctiers pour faire corbeil-  
les / cannes et autres batteaulx / et faire  
hapes seches. En ce moys longrent bestes  
sauuages a diuers engins: & par especial  
aux chens en tēps de nege. Et aussi prent  
on oyseaulx pour oyseaulx apptioisez: et a  
diuerfes manieres de retz / & a la glay. Et  
pour finale conclusion nous prierōs dieu

le souverain seigneur q par sa grace nous  
soyons a sa glay / & a ses tētz prins / & mis  
en la nef saint Pierre par grace. Et ap-  
portes a son treshault chroſne en paradis:  
A laſe de la benoſte vierge Marie sa tref  
ſouler mere la royne tref glozeuse. Et de  
monseigneur saint Deuys.

Amen.

**C**y ſine ce preſent liure intitule des pouffitz champeſtres & tiraulx.  
Compile par maſtre Pierre des Carsans bourgeois de Boulōgne la  
graſſe. Et depuis a eſte translate de Latin en françoys / a la requeſte du  
Roy Charles cinquieſme de ce nom. Imprime nouuellement a Lyon par  
Pierre de ſainte Lucie / dict le Prince. L'an de grace Mil cinq cens treize  
& neuf.











